CONCLUSIONS DE L'AVOCAT GÉNÉRAL M. DÁMASO RUIZ-JARABO COLOMER

présentées le 24 juin 1997 *

Table des matières

I — Les faits du litige au principal ..... I - 4683

II — La production et le commerce de la feta dans la Communauté ..... I - 4686

III — La réglementation grecque en matière de feta ..... I - 4692

IV — Les dénominations de vente des produits alimentaires: jurisprudence de la Cour et réglementation communautaire ..... I - 4697

A — Les dénominations communautaires ..... I - 4697

B — Les dénominations génériques ..... I - 4697

C — Les dénominations géographiques ..... I - 4701

V — Analyse des questions préjudicielles ..... I - 4708

A — L'application de l'article 30 du traité ..... I - 4709

B — La justification de la mesure ..... I - 4711

1. La protection des consommateurs et la sauvegarde de la loyauté des transactions commerciales ..... I - 4712

a) Argumentation principale ..... I - 4712

b) Considérations subsidiaires ..... I - 4713

2. La protection de la propriété industrielle et commerciale ..... I - 4718

VI — Conclusion ..... I - 4725

1. La présente affaire trouve son origine dans un litige pendant devant le Symvoulio Epikrateias (ci-après le « Conseil d'État »), litige dans lequel l'entreprise danoise Canadane Cheese Trading amba (ci-après « Canadene ») et l'entreprise grecque Afoi G. Kouri AEVE (ci-après « Afoi Kouri ») demandent l'annulation de divers actes administratifs émanant de différentes autorités helléniques qui les ont empêchées de commercialiser en Grèce, sous la dénomination « feta », un lot de fromage qu'elles avaient importé du Danemark.

* Langue originale: l'espagnol.

I — Les faits du litige principal

2. Par déclaration n° 53 130 du 26 août 1991, le sixième bureau des douanes du Pirée a été informé de l'importation d'un lot de fromage blanc, emballé dans des récipients métalliques portant l'indication « fromage feta du Danemark au lait pasteurisé de vache ». Cette marchandise avait été expédiée du Danemark par l'entreprise Canadane à destination de la Grèce en vue de son importation et de sa commercialisation ultérieures par l'entreprise grecque Afoi Kouri.

3. Sur la foi du rapport d'inspection établi le 26 août 1991 par le vétérinaire de la division Contrôle des aliments de la direction du service vétérinaire du Pirée, les autorités helléniques ont ordonné la saisie du lot de fromage en question. Dans son rapport, en effet, le vétérinaire avait indiqué que la commercialisation de cette marchandise ne pouvait pas être autorisée parce que, conformément à l'article 15, cinquième tiret, du décret présidentiel n° 40/1977, ce produit était impropre à la consommation dès lors qu'il ne remplissait pas les conditions auxquelles son importation était soumise. En effet, les récipients métalliques dans lsequels il était emballé portaient la mention « feta » au lieu de la dénomination « fromage blanc » qui aurait dû y figurer conformément à l'article 83, partie IV, point 3, sous c), du code des denrées alimentaires, tel qu'il a été modifié par l'arrêté ministériel n° 2109/1988 du ministre des Finances et du ministre de l'Agriculture.

4. Les entreprises Canadane et Afoi Kouri ont introduit une réclamation contre le rapport d'inspection devant la commission à trois membres, constituée conformément à l'article 17, paragraphe 2, du décret présidentiel n° 40/1977. Par décision du 13 septembre 1991, cette commission a rejeté la réclamation et confirmé l'exposé des motifs du rapport d'inspection.

5. Saisie à son tour, la commission à cinq membres, constituée conformément à l'article 17, paragraphe 4, du décret présidentiel n° 40/1977, a confirmé la décision déclarant le produit impropre à la consommation par sa décision du 24 septembre 1991. Elle a retenu les mêmes motifs en y ajoutant que: « la législation grecque précitée, qui limite l'utilisation de la dénomination "feta" au fromage fabriqué à partir de lait de brebis ou d'un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre, n'est pas contraire à la réglementation communautaire, comme la Commission des Communautés européennes l'a déclaré elle-même dans la lettre n° 3953, du 6 mars 1989, qu'elle a adressée aux autorités grecques et qui est jointe au dossier ».

La commission à cinq membres a également déclaré dans sa décision que la saisie pouvait être révoquée à la condition que de nouvelles

étiquettes portant la mention « fromage blanc en saumure du Danemark, à base de lait de vache pasteurisé. Date de fabrication: 9.8.1991. Date limite de conservation: 9.8.1992 » soient apposées sur les anciennes étiquettes des emballages.

6. Refusant le changement de dénomination que les autorités helléniques lui avaient proposé, l'entreprise grecque Afoi Kouri a introduit un recours devant le Conseil d'État. Bien que le lot de fromage importé du Danemark sous la dénomination « fromage feta du Danemark au lait pasteurisé de vache » se fût détérioré entre-temps et eût déjà été détruit, le Conseil d'État a déclaré, dans son arrêt 1873/1993, que les sociétés requérantes conservaient un intérêt légitime particulier à poursuivre la procédure dans la mesure où, en refusant, dans l'acte attaqué, l'importation de fromage danois à base de lait de vache pasteurisé sous la dénomination « feta » et en proposant d'autoriser cette importation à la condition que le fromage porte la dénomination « fromage blanc en saumure du Danemark, à base de lait de vache pasteurisé », l'administration a entravé la possibilité de commercialiser ce produit sur le marché grec. En effet, l'obligation faite aux importateurs d'utiliser une dénomination moins connue et moins appréciée du consommateur grec que l'appellation traditionnelle « feta » rendrait la vente du fromage feta danois sur le marché grec considérablement plus difficile.

7. Dans le recours qu'elles ont présenté devant le Conseil d'État, les entreprises requérantes ont fait valoir que la réglementation grecque imposant les conditions de composition et de procédé de fabrication de la feta (lait de brebis ou mélange de lait de brebis et de lait de chèvre; égouttage naturel de la caillebotte) constitue une mesure d'effet équivalant à une restriction quantitative contraire aux articles 30 et 36 du traité CE parce qu'elle empêche l'importation et la commercialisation de la feta légalement produite et commercialisée au Danemark au motif qu'elle est fabriquée au moyen de lait de vache pasteurisé et selon la méthode d'ultrafiltration.

Pour pouvoir résoudre le litige dont il a été saisi, le Conseil d'État a estimé qu'il était nécessaire de saisir la Cour des questions préjudicielles suivantes:

« 1) Les articles 30 et 36 du traité CE doivent-ils être interprétés en ce sens qu'un État membre peut refuser, pour des produits fabriqués dans un autre État membre et exportés de cet État, l'utilisation, dans le cadre de leur commercialisation dans cet État, d'une dénomination commerciale déterminée lorsque ces produits diffèrent à un point tel, sous l'angle de leur composition ou de leur fabrication, des produits généralement connus sous cette dénomination dans la Communauté qu'ils ne pourraient pas être considérés comme

entrant dans la même catégorie en tant que produits similaires?

2) Dans ce cas, la question de savoir si un produit, commercialisé sous une certaine dénomination à l'intérieur de la Communauté, est un produit généralement connu doit-elle être examinée et appréciée par rapport aux consommateurs des États membres de la Communauté, puisque ce sont ces consommateurs qu'il s'agit de protéger? Par produits généralement connus des consommateurs sous une certaine dénomination dans la Communauté, on entend les produits similaires par leurs caractéristiques générales et essentielles du point de vue de leur composition et de leur fabrication, qui sont connues de ces consommateurs, même s'ils diffèrent par leurs caractéristiques secondaires, qui ne sont toutefois pas déterminantes de leur nature mais qui déterminent seulement les différents types nationaux de fromage qui, dans le cas où il existe plusieurs types nationaux, sont légalement fabriqués et commercialisés principalement en vue d'être consommés dans l'État membre de production. En outre, chaque fois qu'un produit est commercialisé dans la Communauté dans le but exclusif ou presque exclusif d'être consommé dans un État membre dans lequel il existe une demande pour ce produit de la part des consommateurs, en particulier lorsqu'il s'agit d'un produit ayant une dénomination traditionnelle, même dans le cas où ce produit est également fabriqué dans un autre État membre, non pas en vue d'être commercialisé dans cet État, mais dans le but exclusif ou presque exclusif d'être exporté dans l'État membre où il est consommé, la question de savoir si ce produit est généralement connu des consommateurs de la Communauté, et cela par ses caractéristiques générales et essentielles, doit-elle être examinée et appréciée en tenant compte des consommateurs de l'État membre précité, dans lequel ce produit est commercialisé?

3) En cas de réponse affirmative aux questions précédentes, eu égard aux éléments exposés plus haut et contenus dans la lettre 9539/VI du directeur de la direction générale de l'agriculture de la Commission européenne, du 24 février 1994, et dans le rapport qui y est joint, et, par conséquent, eu égard aux données qui peuvent en être extraites, en particulier en ce qui concerne la proportion entre la consommation globale, à l'intérieur de la Communauté, d'un fromage dénommé feta et la consommation dans la Communauté d'un fromage ayant la même dénomination et fabriqué à partir d'un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre selon la méthode de l'égouttage naturel, en ce qui concerne aussi la proportion entre la consommation de fromage de feta à base d'un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre dans la Communauté et la même consommation en Grèce et, en outre, en ce qui concerne la proportion entre la production au Danemark, la consommation au Danemark et l'exportation à partir du Danemark, mais aussi dans et à partir des autres pays de la Communauté, d'un fromage dénommé 'feta' qui est fabriqué à partir de lait de vache selon le procédé de l'ultrafiltration, peut-on admettre qu'un fromage blanc dénommé 'feta' soit produit dans les autres États membres, en particulier au Danemark, dans le but presque exclusif de l'exporter, dans le cadre du commerce intercommunau-

taire, vers la Grèce, qui est le seul pays de la Communauté où le fromage commercialisé est presque exclusivement le fromage dénommé feta? En outre, la question de savoir si le fromage ayant la dénomination commerciale de feta est généralement connu dans la Communauté, et cela par ses caractéristiques générales et essentielles, doit-elle de ce fait être appréciée en tenant compte des consommateurs du fromage feta en Grèce, qui entendent par feta le fromage blanc fabriqué à partir d'un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre selon la méthode de l'égouttage naturel, fromage blanc dont le fromage en cause diffère considérablement du point de vue du produit de base et du mode de fabrication, de sorte qu'on ne peut pas considérer comme un fromage similaire le fromage fabriqué à partir de lait de vache selon la méthode de l'ultrafiltration, ce qui fait que la disposition précitée de l'article 83 du code des denrées alimentaires, tel qu'il était en vigueur au moment de l'adoption de l'acte litigieux, qui réserve la dénomination de feta au seul fromage fabriqué à partir d'un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre selon la méthode de l'égouttage, est compatible, sous l'angle précité, avec les articles 30 et 36 du traité CE? »

8. Avant d'analyser ces questions préjudicielles, je considère qu'il est nécessaire d'examiner la production et le commerce de la feta dans la Communauté et d'exposer la réglementation grecque dont la compatibilité avec le traité est mise en cause dans le litige principal. J'analyserai également la jurisprudence de la Cour et les règles communautaires relatives aux dénominations de vente des denrées alimentaires qui ont une incidence sur la production et la commercialisation de la feta.

II — La production et le commerce de la feta dans la Communauté

9. On peut lire dans l'Odyssée d'Homère que Poliphème « ... s'assit et se mit à traire d'affilée tout son troupeau bêlant de brebis et de chèvres; puis, lâchant le petit sous le pis de chacune, il fit de son lait blanc caillé une moitié, qu'il égoutta et déposa dans ses paniers de jonc ... » [1]. C'est ainsi que le cyclope Poliphème fabriquait les fromages qu'Ulysse et ses compagnons ont trouvés dans sa grotte. Il n'est guère étonnant que Poliphème, qui utilisait ce mode de fabrication du fromage si semblable au procédé traditionnel toujours utilisé dans la Grèce d'aujourd'hui, ignorait tout des problèmes juridiques que la libre circulation de ce produit dans la Communauté européenne poserait à la fin du XX^{e} siècle. En effet, non seulement il lui était impossible de prévoir avec 27 siècles d'avance les arcanes des appellations protégées mais sa nature même le plaçait à des lieues de pareilles préoccupations puisque les cyclopes nous sont décrits

1 — Homère: *Odyssée*, chant IX, vers 244 à 247.

comme des êtres totalement étrangers à toute idée de justice et de loi [2]. Dans l'Odyssée, Homère évoque également comment, aux temps reculés de Pandave, de puissants cyclones enlevèrent les filles après que les dieux eurent tué leurs parents et il décrit comment la grande Aphrodite « les nourrissait de miel, de fromage et de vin délicieux » [3].

Dans l'Iliade, son autre poème épique, Homère nous montre l'omniprésence du fromage dans la Grèce du VIII[e] siècle avant Jésus-Christ [4]. Mais les premiers vestiges du fromage dans l'antiquité sont encore plus anciens puisque c'est en Mésopotamie, dans la frise d'El-Obeid du temple Ninchursag, qui est consacré à la grande déesse de la vie, que l'on trouve la scène la plus ancienne représentant des personnages en train de traire des chèvres et d'en faire cailler le lait.

10. Le fromage fait partie de l'alimentation et de la culture occidentales. On en trouve des traces dans de nombreuses œuvres majeures de la littérature. Il figure parmi les mets les plus prisés de la littérature espagnole [5] et, bien évidemment, dans Don Quichotte de la Mancha, où Cervantes en parle comme faisant partie de l'ordinaire des plus déshérités, qui s'en délectent à défaut de pouvoir se mettre sous la dent d'autres mets plus riches en protéines animales [6]. Cervantes

2 — Ibidem, chant IX, « les fiers cyclopes sont des êtres sans loi » (vers 107); « ils ne tiennent pas assemblée et ne connaissent aucune règle de justice » (vers 112 et 113); « chacun fait simplement la loi de son épouse et de ses enfants sans se préoccuper des autres » (vers 114 et 115); le cyclope est un « homme brutal, doté d'une force colossale, qui ignore tout de la justice et de la loi » (vers 214 et 215).

3 — Ibidem, chant XX, vers 69.

4 — Homère: *Iliade*, chant XI, vers 539, le poète nous raconte comment Hecamède aux belles boucles prit sa râpe en bronze et râpa du fromage de chèvre sur du vin dont il prépara un mélange à l'intention de Patrocle et de Nestor.

5 — De Guevara, A.: *Menosprecio de corte y alabanza de aldea*, Madrid, 1984, p. 177, vante les charmes de la vie à la campagne et en particulier dans les petits villages car, dit l'auteur, leurs habitants « ont la chair des chevreaux à manger et celle des brebis à boucaner ... ils ont des taureaux à combattre et des moutons qu'ils laissent couler de vieux jours ... du lait pour se nourrir et du fromage plein leurs caves ... ». Dans *Rinconete y Cortadillo*, Miguel de Cervantes parle du fromage des Flandres. Juan de la Cueva, dans sa comédie *El Infamador*, évoque un festin qu'il couronne d'« un morceau de fromage de Majorque ».
Le conte V d' *El Conde Lucanor* de l'infant Don Juan Manuel est intitulé « Ce qui advint à une renarde et à un corbeau qui tenait un morceau de fromage dans son bec ». Dans ce conte, l'auteur montre combien la flatterie peut s'avérer efficace lorsqu'il s'agit d'atteindre son but. Le conte se termine par la morale suivante:
« Prends garde à qui te prête des qualités que tu n'as pas! et gardes plutôt un oeil sur ce que tu as... ».

6 — Cervantes y Saavedra, M.: *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha*, 33[e] édition, « colección Austral », Espasa-Calpe, Madrid, 1985, fait dire à son personnage « je porte ici un oignon et un peu de fromage, et ne sais combien de croûtes de pain, dit Sancho, mais ce ne sont pas des viandes faites pour un si vaillant chevalier comme Votre Grâce » (partie I, chapitre X, p. 56) (éd. La Pléiade, 1956, p. 88). Un peu plus loin, il écrit que « le service des viandes étant achevé, ils étendirent sur les peaux de brebis une grande quantité de glands secs, et quand et quand ils mirent la moitié d'un fromage plus dur que s'il eût été fait de chaux et de sable » (partie I, chapitre XI, p. 58) (La Pléiade, p. 90 et 91). Lorsque Don Quichotte demande à son écuyer quelle bague sa bien-aimée lui a donnée lorsqu'il a pris congé en remerciement du message qu'il lui avait apporté, il lui explique que « c'est une ancienne coutume usitée entre les chevaliers et dames errantes de donner aux écuyers, damoiselles ou nains qui portent des nouvelles ... quelque riche joyau pour cadeau et pour reconnaissance du bon message qu'ils apportent ». Sancho lui répond « il peut bien en être ainsi, et je tiens que c'est une bonne coutume, mais cela devait être au temps passé, car à présent je crois qu'on a accoutumé seulement de donner un morceau de pain et de fromage. C'est ce que me donna Madame Dulcinée par-dessus la muraille d'une cour lorsque je pris congé d'elle, et encore, pour plus grandes enseignes, c'était du fromage de brebis » (partie I, chapitre XXXI, p. 192) (La Pléiade, p. 297). Il est encore question de fromage dans un autre passage: « cette part de fromage et de pain que je vous donne, répondit Sancho, car Dieu sait si j'en aurai faute ou non: et il faut que vous sachiez, ami, que nous autres, écuyers des chevaliers errants, sommes souvent sujets à la faim et à la mauvaise aventure, voire à d'autres choses, qu'on sent mieux qu'on ne les dit » (partie I, chapitre XXXI, p. 196) (La Pléiade, p. 303 et 304). Enfin, rappelons les protestations de Don Quichotte lorsque les fromages blancs que Sancho avait mis dans sa salade libèrent leur petit lait qui lui dégouline sur le visage et la barbe (partie II, chapitre XVII, p. 406 et suiv.) (La Pléiade, p. 635 et suiv.).

parle même du fromage comme d'un mets « plein de toutes les saveurs » [7].

11. La littérature française contient, elle aussi, nombre d'évocations qui attestent que le fromage faisait partie du régime alimentaire pratiqué dans ces contrées. C'est ainsi qu'à la moitié du XVI[e] siècle, Rabelais faisait déjà figurer des fromages parmi les desserts d'un dîner mémorable [8]. Marcel Proust lui-même a utilisé le fromage en contrepoint des excès d'une classe sociale décadente mais convaincue de son raffinement. Sous sa plume, le fromage devient le reflet de la nature véritable d'un de ses personnages, M. Verdurin, que les circonstances et l'ambition de son épouse ont élevé dans l'échelle sociale au-delà de ses possibilités réelles [9].

12. Le couple harmonieux que forment le régime méditerranéen et le fromage a été parfaitement illustré dans la littérature italienne récente par Italo Calvino qui, dans son roman Palomar, raconte d'une manière magistrale l'expérience vécue par son personnage dans la boutique d'un marchand de fromages à Paris: « derrière chaque fromage, il y a un pâturage d'un vert différent sous un ciel différent; des prairies incrustées des sels que les marées de Normandie y déposent tous les après-midi; des prairies parfumées d'arômes de soleil et de vents de Provence; on y voit toutes sortes de bestiaux dans leurs étables ou bergeries, avec leurs transhumances; on y devine les secrets de fabrication transmis depuis des siècles. A la visiter, M. Palomar sent, comme au Louvre, derrière chaque objet exposé, la présence de la civilisation qui lui a donné forme » [10]. L'auteur souligne également l'importance du nom que l'on donne au fromage et il fait dire à son personnage: « cette échoppe est un dictionnaire; la langue est le système des fromages dans leur ensemble: une langue dont la morphologie connaît des déclinaisons et des conjugaisons avec d'innombrables variantes et dont le lexique présente une richesse inépuisable de synonymes, d'usages idiomatiques, de connotations et de nuances,

7 — Ibidem, Cervantes termine le récit que le chevrier Eugenio fait de la mésaventure de la capricieuse Leandra en ajoutant: « voilà l'histoire que j'ai promis de vous conter; que si j'ai été long en sa narration, je ne serai-pas court à vous servir. J'ai ma bergerie tout ici près, où il y a du lait frais et du fromage très savoureux, avec divers fruits mûrs et de saison, non moins agréables à la vue qu'au goût » (partie I, chapitre LI, p. 321) (La Pléiade, p. 501). Ailleurs, enfin, Cervantes évoque « les fromages posés les uns sur les autres, comme des briques, formaient une muraille » (partie II, chapitre XX, p. 424) (La Pléiade, p. 664).

8 — Rabelais, F.: *Gargantúa y Pantagruel*, Ediciones Zeus, Barcelone, 1971, raconte que, dans le royaume de la Quinte Essence, qui s'appelait Entelechie, où la reine « à son disner rien ne mangeoit, fors quelques cathegories, jecabots, eminins, dimions, abstractions, harborins, chelimins [note de l'édition française, La Renaissance du Livre: tous ces mots sont fantaisistes], secondes intentions, caradots, antitheses, metempsichoses, transcendentes prolepsies » (Cinquiesme livre, chapitre XX), un dîner fut offert où l'ordre du service fut tel que la dame ne mangea rien « fors celeste ambrosie; rien ne beut que nectar divin » les seigneurs et dames de sa maison, en revanche « furent, et nous avec eux, servis de viandes rares, friandes et precieuses ... Sus l'issue de table fut apporté un pot pourry ... Le pot pourry estoit plein de potages d'especes diverses, sallades, fricassées, saulgrenées, cabirotades, rousty, bouilly, carbonnades, grandes pieces de boeuf sallé, jambons d'antiquailles, saumates difiques, pastisseries, tarteries, un monde de coscotons à la morcsque, formages, joncades, gelées, fruicts de toutes sortes » (Cinquiesme livre, chapitre XXIII).

9 — Proust, M.: *A la recherche du temps perdu*, « La Pléiade », Gallimard, Paris, 1988, raconte le dîner offert par MM. Verdurin et La Raspelière en présence du baron de Charlus. Alors que tous vantaient les mérites du dessert, une crème de fraises, en déclarant qu'il méritait qu'on débouche des bouteilles de château Margaux, de château Lafitte et de porto, l'amphitryon préféra son assiette de gruyère qu'il s'obstina à vouloir manger malgré l'ordre de sa femme invitant les domestiques à emporter ces fromages « si vilains de ton » (III Sodome et Gomorrhe, p. 330).

10 — Calvino, I.: *Palomar*, éd. Giulio Einaudi, Turin, 1983, p. 75. Traduction libre.

comme toutes les langues nourries de l'apport de cent dialectes. C'est une langue faite de choses; la nomenclature ici n'est qu'un aspect extérieur, instrumental; mais, pour M. Palomar, apprendre un peu de cette nomenclature est toujours le moyen auquel il recourt lorsqu'il veut posséder un instant les choses qui défilent sous ses yeux » [11].

13. Le fromage a donc une importance incontestable dans la civilisation méditerranéenne [12], importance qui a gagné d'autres cieux [13]. Les fromages et les noms qui leur sont donnés s'identifient donc à des traditions ancestrales. Ce contexte culturel n'est peut-être pas dénué de toute signification dans une affaire telle que celle dont la Cour doit connaître aujourd'hui. Il ne faut pas oublier qu'en matière de fromage, ce qui compte c'est le naturel, le reste étant affaire de mystère et de patience. Les fromages tiennent plus des usages immémoriaux et des saveurs traditionnelles que de la recette, qui peut s'improviser comme la loi [14].

14. L'expression « feta » provient de l'italien et a été introduite en Grèce sous l'influence des Vénitiens. Le mot « feta » provient de « fetta », qui signifie tranche, rouelle ou rondelle. L'usage du terme feta s'est imposé en Grèce au cours du XIX[e] siècle pour désigner le fromage blanc traditionnel en saumure qui était fabriqué depuis des temps immémoriaux dans pratiquement toute la Grèce et dans d'autres régions des Balkans.

15. Ce fromage ancestral qui est fabriqué en Grèce sous l'appellation « feta » s'obtient à partir de lait de brebis ou d'un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre. Le procédé de fabrication est traditionnel et artisanal puisque la caillebotte est égouttée de façon naturelle sans pressage aucun. Concrètement, le procédé de fabrication complet de ce fromage est le suivant:

— Le lait se coagule par fermentation naturelle ou grâce à d'autres enzymes d'origine animale qui opèrent de manière analogue.

— La caillebotte est alors versée dans des moules perforés où elle s'égoutte de manière naturelle sans pressage. Au fur et à mesure que le petit-lait s'évacue, la caillebotte se solidifie. On la recouvre alors d'une couche de sel qui permet le développement d'une microflore favorisant la maturation.

11 — Ibidem, p. 75 et 76. Traduction libre.

12 — Saramago, J.: *Viaje a Portugal*, Alfaguara, Madrid, 1995, p. 150. Dans cet ouvrage, M. Guerra rappelle au voyageur un dicton de Cidadelhe qui parle du pain, du fromage et du vin: « ... pan con ojos, queso sin ojos, vino que salte a los ojos » (« pain avec trous, fromage sans trous, vin qui saute aux yeux »).

13 — Parmi les auteurs hispano-américains, on songera à Vargas Llosa, M.: *Los cuadernos de Don Rigoberto*, Alfaguara, Madrid, 1997, p. 191 et 192. Dans un chapitre intitulé « Menú diminuto » (« Pièrre menu »), l'auteur évoque le « quesito helado » (« petit fromage congelé ») parmi les mets qui figuraient au dessert d'un dîner.

14 — C'est ce qu'a affirmé A. Hernández Gil dans le livre de Ortega, S.: *Quesos españoles* (les fromages espagnols), Alianza Editorial, Madrid, 1987, p. 142. M. Hernández Gil, qui fut président du Tribunal Supremo et du Consejo General del Poder Judicial espagnols confie dans ce même ouvrage qu'il suppose que « la législation en la matière doit être ennuyeuse comme la pluie ».

— La caillebotte est ensuite déposée dans des récipients en bois ou en métal et additionnée de saumure d'une teneur de 7 % en chlorure de sodium. Les récipients sont placés dans des chambres de maturation dont les conditions de température et d'hygrométrie sont strictement contrôlées.

— Ils y demeurent pendant quinze jours et sont ensuite transférés vers des installations frigorifiques pendant un peu plus de six semaines. Le processus de maturation dure donc deux mois.

16. Les principales qualités du fromage fabriqué selon ce procédé sont sa couleur blanche naturelle, sa texture compacte, son odeur et sa saveur caractéristiques (il est légèrement acide, salé et gras). Les autorités helléniques n'ayant pas réglementé la production de la feta avant 1988, on peut trouver différentes variantes locales ou régionales qui correspondent à d'innombrables lieux de production.

17. Comme il n'existait pas de spécifications techniques au niveau international, des procédés de fabrication de feta, plus modernes et plus compétitifs, ont pu être mis au point dans différents États membres de la Communauté et dans d'autres pays. Cette production visait à satisfaire la demande des communautés d'immigrants grecs établis dans des pays tiers et dans des pays arabes.

Depuis les années septante, le Danemark produit un fromage appelé « feta » à partir d'un type de lait et par un procédé différents de ceux qui sont utilisés en Grèce. L'Allemagne et les Pays-Bas font de même depuis une date plus récente. En effet, ils fabriquent la feta en utilisant du lait de vache, qui est meilleur marché que le lait de brebis ou de chèvre et ils appliquent un procédé de fabrication industriel, à savoir l'ultrafiltration, qui est plus moderne et plus compétitif que la méthode traditionnelle de l'égouttage naturel. Si la France produit elle aussi de la feta fabriquée avec du lait de vache, il existe également une production de feta à base de lait de brebis en Corse et dans certaines régions du Massif central, comme c'est le cas à Roquefort, où l'on fabrique de la feta avec le lait de brebis qui n'est pas utilisé pour la production du fromage de Roquefort.

18. Les statistiques sur la production, la consommation et le commerce des deux types de feta dans la Communauté sont relativement imprécises du fait des difficultés techniques qui résultent des différentes méthodes de calcul utilisées, du fait également des fluctuations des stocks et, enfin, en raison de l'existence, en Grèce, de milliers de petites fromageries qui ont pour seul objet de répondre à une demande strictement locale, voire familiale.

Les données que la Commission a fournies au Conseil d'État dans sa lettre n° 9539/VI, du 24 février 1994, ainsi que les statistiques relativement concordantes que l'entreprise Canadane et les États membres qui sont intervenus dans la présente affaire ont

présentées permettent néanmoins de dégager les conclusions suivantes:

a) Au cours de la période 1988-1992, la consommation annuelle de feta fabriquée avec du lait de brebis ou avec un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre a oscillé entre 125 000 et 150 000 tonnes dans la Communauté. Pour la feta fabriquée avec du lait de vache, cette consommation annuelle a oscillé entre 10 000 et 25 000 tonnes. La consommation de feta se concentre principalement en Grèce puisque ce pays consomme à lui seul entre 70 et 85 % de la consommation globale de la Communauté, ce qui représente 10 kg environ par habitant et par année. En ce qui concerne la feta fabriquée avec du lait de brebis ou avec un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre, ce pourcentage s'élève même à plus de 90 %. Dans les autres États membres, la consommation de feta est ou bien inexistante ou bien relativement faible et concerne quasi exclusivement la feta fabriquée à base de lait de vache. En pourcentage, l'Allemagne est le deuxième pays consommateur de feta, ce qui s'explique par la présence d'une importante communauté d'origine turque. La consommation de feta au Danemark est extrêmement réduite.

b) La production annuelle de feta dans la Communauté se situait, entre 1988 et 1992, aux environs de 240 000 tonnes. La Grèce est le principal producteur de feta avec 50 % de la production communautaire, qu'elle produit à partir de lait de brebis ou de mélange de lait de brebis et de lait de chèvre. La production grecque est destinée quasi exclusivement à la consommation interne. Le deuxième producteur communautaire est le Danemark avec une production qui atteint pratiquement 40 % de la production communautaire. Cette production de feta fabriquée avec du lait de vache est essentiellement destinée à l'exportation vers d'autres États membres de la Communauté et, surtout, vers des pays tiers. L'Allemagne, la France et les Pays-Bas se répartissent le reste de la production. Il s'agit principalement de feta fabriquée avec du lait de vache et dont un pourcentage important est exporté vers d'autres États membres ou vers des pays tiers. Le volume de feta fabriquée avec du lait de vache qui est exporté vers la Grèce par le Danemark et les autres États membres producteurs est assez faible, mais on observera que la législation grecque réglementant la fabrication de la feta de manière restrictive commençait déjà à produire ses effets au cours de la période reprise dans les statistiques.

19. On produit et on consomme de la feta en dehors de la Communauté européenne également. Bien qu'il n'existe pas de statistiques globales, les travaux que l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (ci-après la « FAO ») et l'Organisation mondiale de la santé (ci après l'« OMS ») ont fait réaliser en vue de l'éventuelle mise au point d'une norme internationale pour la feta démontrent qu'il existe une production et une consommation relativement importante dans des pays comme l'Iran ou l'Arabie saoudite, où prédomine la feta fabriquée avec du lait de brebis ou un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre, ainsi que dans d'autres États tels que la

Nouvelle-Zélande ou les États-Unis, où la feta de lait de vache domine de manière écrasante.

III — La réglementation grecque en matière de feta

20. Jusqu'en 1988, la République hellénique ne disposait d'aucune réglementation gouvernant les conditions de production de la feta. Cette année-là, les autorités helléniques ont mis en branle un processus de réglementation progressive des conditions de fabrication et de commercialisation de la feta. Ce processus a abouti en 1994 à l'octroi d'une appellation d'origine protégée en faveur de la feta.

21. Bien qu'une première réglementation restrictive eût déjà été adoptée antérieurement [15], ce processus a débuté par l'adoption de l'arrêté ministériel n° 2109/1988 [16] des ministres de l'Agriculture et des Finances et s'est poursuivi par l'adoption de deux autres arrêtés ministériels émanant des mêmes ministres, à savoir les arrêtés n^{os} 688/1989 [17] et 565/1991 [18] qui ont modifié l'article 83 du code des denrées alimentaires. Au moment où les faits qui sont à l'origine du litige au principal se sont produits, le texte de cet article 83 était le suivant:

« I. ... IV. Fromages grecs traditionnels. Normes spécifiques. 1. Fromages à pâte dure ... 3. Fromages à pâte molle. a) ... c) ... 1 a) ... 3 c) ... Normes spécifiques pour la feta.

1. Dénomination du fromage: feta.

2. Région de production: Macédoine, Thrace, Épire, Thessalie, Grèce centrale, Péloponnèse et le nome de Lesbos.

3. Définition: la feta est le produit fabriqué à partir de lait de brebis ou d'un mélange de lait de brebis et de chèvre, qui mûrit et est conservé dans la saumure jusqu'au moment de sa vente au consommateur et qui répond aux spécifications suivantes :

4. Matières premières:

4.1. Lait: lait de brebis ou mélange de lait de brebis et de chèvre.

15 — Arrêté ministériel n° 15294/1987 des ministres de l'Agriculture et des Finances; FEK B 347.

16 — FEK B 892.

17 — FEK B 663.

18 — FEK B 667.

5. Additifs et ingrédients accessoires autorisés:

5.1. Indispensables:

a) présure traditionnelle ou autres enzymes d'origine animale ayant une action similaire;

b) cultures de bactéries non pathogènes (ferments lactiques), pour le cas où le lait est pasteurisé;

c) chlorure de sodium comestible (sel).

5.2. Facultatifs:

a) chlorure de calcium, jusqu'à 20 gr par 100 kg de lait;

b) conservateurs: l'usage de conservateurs n'est pas autorisé;

c) colorants: l'usage de colorants n'est pas autorisé.

6. Principales caractéristiques du fromage après maturation:

6.1. Apparence extérieure du fromage:

6.1.1. Consistance: fromage à pâte molle susceptible d'être coupé en tranches.

6.1.2. Forme: coin ou parallélépipède rectangle.

6.1.3. Dimensions: variables.

6.1.4. Poids: variable.

6.2. Croûte: aucune.

6.3. Pâte du fromage:

6.3.1. Texture: compacte, avec quelques brisures d'origine mécanique.

6.3.2. Couleur: blanc pur.

6.4. Trous: absents ou en nombre réduit.

6.4.1. Répartition: dans la totalité de la masse.

6.4.2. Forme: irrégulière.

6.5. Teneur en matière grasse minimale: 43 % (calculée sur la base de la matière sèche).

6.6. Taux d'humidité maximal: 56 %.

6.7. Autres caractéristiques essentielles: c'est un fromage qui mûrit et est conservé dans la saumure; il a un goût de lipolyse, agréable, légèrement acide et un arôme consistant; il est conservé dans des fûts en bois ou des récipients en métal.

7. Méthode de fabrication:

7.1. Méthode de coagulation du lait: avec de la présure traditionnelle ou d'autres enzymes d'origine animale ayant une action similaire.

7.2. Traitement thermique:

7.2.1. Traitement thermique du lait: pasteurisé ou frais.

7.2.2. Traitement thermique de la caillebotte: aucun.

7.3. Procédé de fermentation: par acide lactique.

7.4. Procédé de maturation: dans des fûts en bois ou des récipients en métal et dans la saumure, pendant au moins deux mois.

7.5. Éléments de fabrication complémentaires: égouttage de la caillebotte, sans pression, dans des moules percés. Salage à sec, en surface. »

22. Le 19 mars 1993, c'est-à-dire après que les faits en cause dans la présente affaire se furent produits, le décret présidentiel n° 81/1993 [19] a fixé les conditions et la procédure de validation des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles, conditions et procédure applicables jusqu'à l'entrée en vigueur du règlement (CEE) n° 2081/92 [20]. Ce règlement est entré en vigueur le 24 juillet 1993. La validité du décret présidentiel n° 81/1993 a été prorogée par le décret présidentiel n° 291/1993 [21], qui l'a également modifié en ajoutant au paragraphe 1 de son article 1[er] un nouvel alinéa par lequel le titre d'appellation d'origine a été conféré à « toutes les appellations traditionnelles, géographiques ou non, qui désignent un produit agroalimentaire grec bénéficiant d'une bonne réputation et d'une grande notoriété, du moins sur le marché intérieur ».

19 — FEK A 36.

20 — Règlement du Conseil, du 14 juillet 1992, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 208, p. 1).

21 — FEK A 130.

23. Enfin, l'article 83 du code des denrées alimentaires a été modifié par l'arrêté ministériel n° 313025/1994 du ministre de l'Agriculture, du 11 janvier 1994, relatif à la reconnaissance de l'appellation d'origine « feta » [22]. Cet arrêté ministériel définit la notion de feta, précise son lieu de production et fixe les conditions auxquelles doit répondre le lait utilisé pour sa fabrication. Il décrit le procédé de fabrication de la feta, énumère ses caractéristiques et précise les mentions qui doivent figurer sur l'emballage du produit. Enfin, il interdit, de façon générale, la production, l'importation, l'exportation et la commercialisation sous l'appellation « feta » de fromage qui ne remplit pas les conditions qu'il énonce.

L'arrêté ministériel n° 596/1995 des ministres de l'Agriculture et des Finances [23] a codifié la réglementation antérieure qui est désormais réunie dans le nouvel article 83 du code des denrées alimentaires. Cet article, intitulé « Fromages d'appellation d'origine protégée », comporte notamment les règles applicables à la feta.

24. Dès 1988, lorsque la République hellénique a commencé à adopter une réglementation visant à contrôler la production et le commerce de la feta, la Commission a analysé sa compatibilité avec le droit communautaire. Dans la lettre n° 3935 qu'il leur

22 — FEK B 8.

23 — FEK B 624.

a adressée le 6 mars 1989, le directeur général de la direction générale de l'agriculture a fait savoir aux autorités helléniques qu'après avoir examiné minutieusement les méthodes de production et de commercialisation de la feta, il estimait que la réglementation grecque était compatible avec le droit communautaire. Saisie de diverses plaintes par les fédérations nationales des producteurs de produits laitiers de plusieurs États membres, la Commission a maintenu son point de vue et déclaré que ce qu'il est convenu d'appeler « la jurisprudence Cassis de Dijon » [24], qui a trait à la reconnaissance mutuelle des marchandises légalement produites et commercialisées dans un État membre, n'était pas applicable en l'espèce parce qu'il existe des différences essentielles entre, d'une part, la feta produite en Grèce (au moyen de lait de brebis ou d'un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre, et selon le procédé de l'égouttage naturel) et, d'autre part, le fromage dit feta fabriqué dans les autres États membres au moyen de lait de vache et selon le procédé de l'ultrafiltration.

La Commission ayant découvert en Grèce l'existence d'une production non négligeable de feta fabriquée avec du lait de brebis ou un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre auquel on ajoutait du lait de vache, elle en a averti les autorités helléniques et les a prévenues que cette pratique pouvait compromettre la reconnaissance de la légalité de la réglementation grecque. Les autorités helléniques ont renforcé leurs contrôles et établi que la fraude consistant à ajouter du lait de vache ne portait que sur 5,9 % de la production nationale de feta. La Commission a estimé qu'une fraude à une échelle aussi réduite ne pouvait pas avoir d'incidence sur l'efficacité de la nouvelle réglementation grecque.

25. Un peu plus tard, la Commission a engagé une procédure en manquement contre la République hellénique conformément à l'article 169 du traité au motif que la réglementation grecque sortissait des effets restrictifs en raison de l'exclusivité géographique qu'elle réservait à la Grèce pour la production de la feta et d'autres fromages traditionnels grecs. C'est ainsi que, le 18 mai 1992, elle a adressé au gouvernement hellénique un avis motivé dans lequel elle déclare que la réglementation litigieuse enfreignait l'article 30 du traité parce qu'elle réservait, de manière injustifiée, l'usage de l'appellation « feta », qui a un caractère générique, au fromage produit dans certaines régions de Grèce.

Finalement, la Commission n'a pas introduit de recours en manquement devant la Cour parce que cette question était liée aux procédures en cours qui visaient à la reconnaissance, par la Communauté, des indications géographiques et des appellations d'origine de denrées alimentaires visées par le règlement n° 2081/92, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine au niveau communautaire.

24 — Arrêt du 20 février 1979, dit « Cassis de Dijon » Rewe-Zentral (120/78, Rec. p. 649).

IV — Les dénominations de vente des produits alimentaires: jurisprudence de la Cour et réglementation communautaire

26. Le droit communautaire ne comporte pas de réglementation globale des dénominations de vente des denrées alimentaires. Il existe uniquement quelques normes qui abordent cette question sans la régler directement. C'est le cas de la directive 79/112/CEE [25], qui a trait à l'étiquetage des denrées alimentaires et à la publicité dont elles font l'objet. L'article 15, paragraphe 2, de cette directive permet aux États membres d'adopter des règles nationales en matière de dénomination de vente des denrées alimentaires lorsque de telles règles sont justifiées par des raisons de protection de la santé publique ou de répression des fraudes ou lorsqu'elles ont pour but de protéger la propriété industrielle et commerciale, les indications géographiques, les appellations d'origine ou encore lorsqu'elles visent à réprimer la concurrence déloyale.

La réglementation communautaire qui existe en cette matière ainsi que la jurisprudence que la Cour a établie à son propos permettent de classer les dénominations de vente des denrées alimentaires en fonction de leur incidence sur les échanges intracommunautaires de marchandises. On retiendra ainsi la typologie suivante:

A — *Les dénominations communautaires*

27. Il s'agit des dénominations réglementées par des normes communautaires de droit dérivé qui définissent les caractéristiques du produit et son processus de fabrication pour l'ensemble du territoire communautaire. Ces « euroaliments » (par exemple, le miel [26] ou le chocolat [27]) peuvent être commercialisés dans tous les États membres sans la moindre restriction et ne posent aucun problème à l'égard des échanges intracommunautaires.

B — *Les dénominations génériques*

28. Les dénominations génériques sont les noms communs qui sont utilisés pour désigner les produits agricoles ou les denrées alimentaires. Il s'agit d'appellations qui font partie du patrimoine culturel et gastronomique général et qui peuvent, en principe,

25 — Directive du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard (JO 1979, L 33, p. 1).

26 — Directive 74/409/CEE du Conseil, du 22 juillet 1974, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant le miel (JO L 221, p. 10).

27 — Directive 73/241/CEE du Conseil, du 24 juillet 1973, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (JO L 228, p. 23).

être utilisées par n'importe quel producteur. On cherchera en vain, dans la jurisprudence de la Cour, une définition qui permettrait de dégager la notion de dénomination générique. La Cour a notamment considéré que les dénominations « vinaigre » [28], « genièvre » [29], « bière » [30], « pâtes alimentaires » [31], « yaourt » [32], fromage « édam » [33], « fromages » [34], « charcuterie » [35] et « pain » [36] étaient des dénominations génériques.

29. Dans de nombreux domaines, les États membres ont adopté des réglementations nationales qui soumettent l'utilisation d'une dénomination générique à des conditions précises en matière de production. Les produits importés pourront porter la dénomination générique dans l'État membre d'importation si les conditions dans lesquelles ils ont été produits dans un autre État membre sont comparables à celles auxquelles est soumise leur production dans l'État d'importation. Une telle situation n'engendre aucune entrave aux échanges intracommunautaires. Elle n'est hélas pas courante dans la mesure où les conditions de production sont généralement différentes d'un État membre à l'autre. Les produits vendus sous la même dénomination générique dans différents États membres présentent alors un certain nombre de différences. La libre circulation intracommunautaire des marchandises risque alors d'être mise en cause lorsqu'il s'agira de commercialiser, sous une dénomination générique utilisée dans l'État membre de destination, un produit importé d'un autre État membre dans lequel il est produit et commercialisé légalement sous la même dénomination mais qui présente des caractéristiques partiellement différentes [37].

La Cour a toujours considéré que les entraves aux échanges intracommunautaires résultant des divergences entre les réglementations nationales relatives à l'utilisation des dénominations génériques des produits agricoles et des denrées alimentaires étaient des mesures d'effet équivalent contraires à l'article 30 du traité. Toute mesure nationale réservant l'utilisation d'une dénomination générique déterminée à un produit national au détriment des produits importés d'autres États membres, dans lesquels ils sont produits et commercialisés légalement, est incompatible avec le principe fondamental de la libre circulation des marchandises [38].

30. Les motifs les plus fréquemment invoqués pour justifier les restrictions résultant des divergences entre les réglementations nationales qui régissent l'utilisation des dénominations génériques sont déduits d'exigences impératives qui résulteraient,

28 — Arrêt du 9 décembre 1981, Commission/Italie, ci-après l'« arrêt vinaigre » (193/80, Rec. p. 3019).

29 — Arrêt du 26 novembre 1985, Miro (182/84, Rec. p. 3731).

30 — Arrêt du 12 mars 1987, Commission/Allemagne, ci-après « l'arrêt bière » (178/84, p. 1227).

31 — Arrêts du 14 juillet 1988, 3 Glocken et Kritzinger (407/85, Rec. p. 4233), et Zoni (90/86, Rec. p. 4285).

32 — Arrêt du 14 juillet 1988, Smanor (298/87, Rec. p. 4489).

33 — Arrêt du 22 septembre 1988, Deserbais (286/86, Rec. p. 4907, point 12).

34 — Arrêts du 11 octobre 1990, Commission/Italie (C-210/89, Rec. p. I-3697, point 12), et Nespoli et Crippa (C-196/89, Rec. p. I-3647).

35 — Arrêt du 13 novembre 1990, Bonfait (C-269/89, Rec. p. I-4169, point 13).

36 — Arrêts du 19 février 1981, Kelderman (130/80, Rec. p. 527); du 14 juillet 1994, Van der Veldt (C-17/93, Rec. p. I-3537), et du 13 mars 1997, Morellato (C-358/95, Rec. p. I-1431).

37 — Voir arrêt Nespoli et Crippa, déjà cité, point 13.

38 — Voir arrêts vinaigre, déjà cité, point 27, et Miro, déjà cité, point 22.

essentiellement, de la protection des consommateurs, de la loyauté des transactions commerciales et, dans une moindre mesure, de la protection de la santé publique qui est prévue par l'article 36 du traité. Une analyse de la jurisprudence que la Cour a dégagée à ce propos nous permettra d'identifier les deux solutions qu'elle a appliquées en pareilles hypothèses.

31. En règle générale, la Cour a appliqué le principe de la reconnaissance mutuelle et estimé que les motifs invoqués comme des raisons impératives ne justifiaient pas les entraves à la vente, sous la dénomination générique de l'État de destination, des produits, partiellement différents, produits et commercialisés sous la même dénomination dans leur État d'origine. La Cour a considéré que l'État membre de destination pouvait protéger ses consommateurs et garantir la loyauté des transactions commerciales en exigeant que toutes les caractéristiques du produit figurent sur l'étiquette ou l'emballage du produit importé. Cette obligation d'étiquetage est toujours une solution de rechange moins restrictive et, donc, plus respectueuse du principe de proportionnalité que l'interdiction d'importation ou l'obligation de commercialiser le produit sous une dénomination de fantaisie.

Dans des affaires aussi célèbres que celle de la bière allemande et celle des pâtes italiennes, la Cour a estimé implicitement que, malgré les différences qui apparaissaient dans leur composition, la bière et les pâtes alimentaires produites dans d'autres État membres présentaient des similitudes suffisantes pour qu'un étiquetage adéquat empêche tout risque de confusion de la part des consommateurs allemands et italiens et permette leur vente sous les dénominations génériques « bière » et « pâtes ».

32. Néanmoins, dans l'arrêt Deserbais et, davantage encore, dans l'arrêt Smanor, la Cour a évoqué, par dérogation à la règle générale qui impose la reconnaissance mutuelle des dénominations de vente génériques et l'obligation d'étiqueter les produits de manière adéquate, la possibilité pour l'État de destination d'empêcher, sur son territoire, la vente, sous une dénomination générique, d'un produit importé d'un autre État membre lorsque ses caractéristiques sont substantiellement différentes de celles des produits nationaux commercialisés sous la même dénomination.

Dans l'affaire Smanor, la Cour a estimé qu'en principe le produit importé pouvait être commercialisé en France sous la dénomination générique « yaourt » ou « yogourt » à condition que l'étiquette du produit porte la mention « congelé » de manière à informer le consommateur du traitement auquel le produit avait été soumis. Elle a cependant ajouté que l'élément caractéristique du produit commercialisé sous la dénomination « yaourt » ou « yogourt » est la présence de bactéries lactiques vivantes, en quantité abondante, et elle a conclu que l'étiquetage pourrait être insuffisant si le yaourt importé sous forme congelée présentait des caractéristiques substantiellement différentes de celles que le consommateur français s'attend à trouver lorsqu'il achète un produit sous la dénomination générique « yaourt » ou « yogourt ». C'est ainsi que l'arrêt

Smanor laisse à la juridiction nationale saisie au fond le soin d'apprécier, au moyen des éléments dont elle dispose, si les différences que présentent les yaourts surgelés par rapport aux exigences posées par la réglementation nationale relative aux yaourts frais sont à ce point importantes qu'elles justifient une différence de dénomination [39].

Dans l'arrêt Deserbais, qu'elle a rendu peu de temps après, la Cour pose cette hypothèse dans un obiter dictum [40], mais la rejette à propos de la réglementation italienne qui interdisait la commercialisation, sous la dénomination « édam », d'un fromage dont la teneur en matières grasses était inférieure à 40 %.

33. Cette dérogation au principe de la reconnaissance mutuelle des dénominations génériques n'est pas délimitée avec netteté dans les arrêts Smanor et Deserbais. En effet, la Cour y a admis qu'un État membre peut empêcher la vente, sous une dénomination générique, d'un produit importé, commercialisé sous cette même dénomination dans son État d'origine, lorsqu'il présente, par rapport aux produits nationaux, des différences substantielles susceptibles d'induire le consommateur en erreur même après avoir fait l'objet d'un étiquetage additionnel adéquat. Or, la Cour n'a pas précisé de manière concrète les critères dont il y a lieu de tenir compte pour déterminer s'il existe ou non des différences substantielles entre les produits [41]. Dans l'arrêt Smanor, la Cour a mentionné les habitudes d'achat des consommateurs dans l'État de destination, les dispositions du *Codex Alimentarius* de la FAO et de l'OMS ainsi que la réglementation nationale de l'État de destination alors que, dans l'arrêt Deserbais, elle s'est uniquement référée à la composition et à la fabrication des produits. Qui plus est, elle n'a pas défini de hiérarchie entre ces différents critères et rien ne permet d'exclure que, si on les appliquait à un produit concret, ils conduiraient à des résultats différents. Enfin, la Cour n'a pas davantage indiqué la mesure dans laquelle le produit importé et les produits nationaux vendus sous la même dénomination générique devaient différer pour que l'on puisse considérer qu'il existe entre eux une différence substantielle que le consommateur ne serait pas susceptible de percevoir malgré la présence d'une étiquette adéquatement rédigée.

34. Dans une communication qu'elle a faite en 1991 [42], la Commission analyse la jurisprudence Smanor et Deserbais et propose des critères permettant d'identifier les « caractéristiques d'un produit » susceptibles de le rendre inapte à la vente sous une dénomination générique dans l'État de destination. C'est ainsi qu'elle propose de tenir compte des particularités substantielles des produits légalement et loyalement fabriqués et commercialisés dans la Communauté sous

39 — Arrêt Smanor, déjà cité, points 19 à 24.

40 — Le texte du point 13 de l'arrêt Deserbais, déjà cité, est le suivant: « le problème pourrait se poser de savoir si la même règle doit être appliquée lorsqu'un produit présenté sous une certaine dénomination s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou de sa fabrication, des marchandises généralement connues sous cette même dénomination dans la Communauté qu'il ne saurait être considéré comme relevant de la même catégorie ».

41 — Voir les commentaires de Lister, C.: « The naming of foods: the European Community's rules for non-brand food product names », *European Law Review* 1993, p. 186 et suiv.

42 — Communication interprétative de la Commission concernant les dénominations de vente des denrées alimentaires (JO C 270, p. 2).

cette dénomination générique et de négliger les caractéristiques que le consommateur du pays d'importation est le seul à connaître. Cet examen doit se faire au cas par cas et reposer non seulement sur l'attente du consommateur, mais également sur des éléments objectifs tels que les définitions contenues dans le *Codex Alimentarius* de la FAO et de l'OMS, les réglementations des États membres, la composition ou la fabrication des produits ainsi que les références contenues dans d'éventuels actes communautaires, notamment dans la nomenclature tarifaire utilisée pour l'application du tarif douanier commun. Selon la Commission, seule une différence substantielle dans un de ces éléments caractéristiques permettrait à l'État membre d'importation d'empêcher que le produit importé soit commercialisé sous la dénomination générique. La Commission ne définit pas, elle non plus, la mesure dans laquelle les produits doivent être différents pour que cette différence soit jugée substantielle et elle n'établit pas non plus de hiérarchie entre les critères qui peuvent être utilisés pour opérer cette comparaison. Elle se borne à citer trois exemples pris de l'utilisation des dénominations génériques « vinaigre », « yaourt » et « caviar ».

De son côté, le règlement n° 2081/92 dispose, en son article 3, paragraphe 1, deuxième alinéa, qu'« on entend par 'dénomination devenue générique' le nom d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire qui, bien que se rapportant au lieu ou à la région où ce produit ou cette denrée alimentaire a été initialement produit ou commercialisé, est devenu le nom commun d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire ». Aux termes du troisième alinéa de cette même disposition, pour déterminer si un nom est devenu générique, il faut tenir compte de tous les facteurs et, notamment, de la situation existant dans l'État membre où le nom a son origine et dans les zones de consommation, de la situation existant dans d'autres États membres et des législations nationales ou communautaires pertinentes. Conformément au premier alinéa, les dénominations devenues génériques ne peuvent pas être enregistrées et ne bénéficient pas de la protection communautaire. Enfin, le troisième alinéa de cette même disposition prévoit également que la Commission établira et publiera au *Journal officiel des Communautés européennes* une liste indicative non exhaustive des noms des produits agricoles ou des denrées alimentaires qui sont considérés comme génériques.

C — *Les dénominations géographiques*

35. Les dénominations géographiques sont les noms utilisés pour désigner les denrées alimentaires par référence à leur provenance d'une zone géographique déterminée [43]. L'origine géographique du produit peut être évoquée de manière directe, c'est-à-dire lorsque la dénomination inclut la référence géographique (« Queso Manchego », « Prosciutto di Parma », « Faba Asturiana » ou « camembert de Normandie ») ou de manière indirecte lorsque la dénomi-

43 — L'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce, *Les résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle de l'Uruguay*, secrétariat du GATT, Genève, 1995, p. 381, parle d'indication géographique, expression équivalant à dénomination géographique. L'article 22, paragraphe 1, de cet accord définit les indications géographiques comme étant: « ... des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique ».

nation ne contient aucun toponyme (« Queso Tetilla », « reblochon », « Grappa », « Ouzo » ou encore « Cava »). Les dénominations géographiques présentent les caractéristiques suivantes [44]:

— elles garantissent l'origine géographique du produit et, dans une certaine mesure, sa spécificité en ce sens qu'elles garantissent que le produit possède certaines qualités et caractéristiques dues à la localisation géographique de sa provenance [45];

— elles constituent également une preuve de la qualité du produit, qui, dans la majorité des cas, est fabriqué selon des conditions strictes et précises [46];

— elles confèrent aux produits qui en bénéficient une bonne réputation auprès des consommateurs parce que la dénomination géographique garantit la provenance concrète, la spécificité et la qualité particulière du produit [47];

— la protection juridique des dénominations géographiques assure la sauvegarde des intérêts des producteurs intéressés contre la concurrence déloyale, mais aussi la protection des consommateurs contre les indications susceptibles de les induire en erreur [48].

Or, les dénominations de vente qui contiennent des toponymes ne peuvent pas toujours être considérées comme des dénominations géographiques directes ou indirectes. En effet, on peut imaginer qu'une dénomination constituée d'un toponyme soit une dénomination générique, ou le soit devenue avec le temps, et qu'elle ait donc cessé d'être une dénomination géographique susceptible de bénéficier d'une protection juridique. C'est le cas par exemple des dénominations « eau de Cologne », « fromage parmesan » [49], « fromage édam », « fromage emmenthal », qui sont devenues des dénominations génériques.

44 — Voir, notamment, Beier, F.-K. et Knaak, R.: « The Protection of Direct and Indirect Indications of Source in Germany and the European Community », *International Review of Industrial Property and Copyright Law*, 1994, n° 1, p. 1; Jiménez Blanco, P.: *Las denominaciones de origen en el derecho del comercio internacional*, Eurolex, Madrid, 1996, et Salignon, G.: « La jurisprudence et la réglementation communautaires relatives à la protection des appellations d'origine, des dénominations géographiques et des indications de provenance », *Revue du marché unique européen*, 1994, n° 4, p. 107.

45 — Arrêts du 20 février 1975, Commission/Allemagne, ci-après l'« arrêt Sekt » (12/74, Rec. p. 181, point 7), et du 7 mai 1997, Pistre e. a. (C-321/94, C-322/94, C-323/94 et C-324/94, Rec. p. I-2343), points 35 et 36. Dans l'arrêt Pistre e. a., la Cour a estimé que la dénomination « montagne », dont l'utilisation est réglementée par des normes françaises, n'était pas une dénomination géographique parce qu'elle a un caractère général qui s'étend au-delà des frontières nationales et ne désigne pas une origine géographique déterminée.

46 — Arrêt Sekt, déjà cité à la note précédente, point 9; arrêts du 12 octobre 1978, Eggers (13/78, Rec. p. 1935, point 16), et du 9 juin 1992, Delhaize et Le Lion (C-47/90, Rec. p. I-3669, points 22 et 23). Dans ce dernier arrêt, la Cour a estimé que l'interdiction de mettre les vins de « Rioja » en bouteille en dehors de la région de production était sans incidence aucune sur la qualité de ces vins.

47 — Arrêt du 10 novembre 1992, Exportur (C-3/91, Rec. p. I-5529, point 11).

48 — Arrêt Sekt, déjà cité, point 7.

49 — La dénomination « Parmigiano Reggiano » figure dans l'annexe du règlement (CE) n° 1107/96 en tant qu'appellation d'origine protégée en faveur de l'Italie. Aucune note n'indique que la protection du nom parmesan n'est pas sollicitée. J'estime néanmoins que la dénomination « fromage parmesan » est devenue une dénomination générique.

36. S'inspirant des normes internationales existantes [50], les États membres distinguent divers types de dénominations géographiques dans leurs droits internes, lesquels présentent des différences significatives quant au degré de protection qu'ils offrent pour ces dénominations.

Les dispositions de droit interne qui assurent la protection juridique des dénominations géographiques sont celles qui ont trait à la propriété industrielle et commerciale. Cette protection juridique confère le monopole collectif de l'utilisation commerciale de ces dénominations géographiques à un groupe déterminé de producteurs qui bénéficient de ce droit en raison du lieu où ils sont établis. Cette protection se différencie donc de celle qui est assurée aux marques, lesquelles ne peuvent être utilisées que par leurs titulaires. Du point de vue de la libre circulation des marchandises, la protection des dénominations géographiques dans les ordres juridiques internes des États membres engendre des entraves aux échanges intracommunautaires. Ces entraves sont des mesures d'effet équivalent au sens de l'article 30 du traité parce qu'elles empêchent la commercialisation de produits importés sous la dénomination géographique protégée dans l'État d'importation. Comme la Cour l'a rappelé dans l'arrêt Exportur [51], cette protection des dénominations géographiques est gouvernée par le principe de territorialité, en vertu duquel ces dénominations sont soumises au droit du pays d'importation, aux conditions de fait et aux critères appliqués par ce pays [52]. Les dénominations géographiques sont protégées dans le pays d'importation quel que soit le droit applicable au produit dans son pays d'origine, dans lequel son nom peut être une appellation générique alors qu'il est une dénomination géographique protégée dans le pays d'importation.

Conformément à la jurisprudence de la Cour, les entraves à la libre circulation intracommunautaire des marchandises qui résultent des règles nationales protégeant des dénominations géographiques peuvent être justifiées lorsqu'elles ont pour objet de sauvegarder les droits qui constituent l'objet spécifique des indications de provenance et des appellations d'origine qui sont des droits de propriété industrielle et commerciale. L'article 36 du traité permet aux États membres de prendre des mesures de protection de ces droits bien qu'elles soient susceptibles d'entraîner des restrictions contraires à l'article 30 [53].

37. Dans la jurisprudence qu'elle a dégagée à propos des dénominations géographiques, la

50 — Les traités multilatéraux les plus importants en cette matière sont les suivants: l'arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international, du 31 octobre 1858, révisé à Stockholm le 14 juillet 1967, *Recueil des traités des Nations unies*, vol. 923, n° 13172, p. 205; la convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle, du 20 mars 1883, révisée à Stockholm le 14 juillet 1967, *Recueil des traités des Nations unies*, vol. 828, n° 11851, p. 305; l'arrangement de Madrid concernant la répression des indications de provenance fausses ou fallacieuses, du 14 avril 1891, révisé à Stockholm le 14 juillet 1967, *Recueil des traités des Nations unies*, vol. 828, n° 11848, p. 163, et l'accord sur les aspects commerciaux des droits de propriété intellectuelle, déjà cité à la note 42.

51 — Arrêt Exportur, déjà cité, point 12.

52 — Voir les commentaires de Fuentes Núñez, L. A.: « La protección de las denominaciones de origen en el derecho comunitario », *Boletín de la Gaceta Jurídica de la CE y de la Competencia*, B-101 février/mars 1995, p. 31.

53 — Arrêt Exportur, déjà cité, point 25.

Cour établit une distinction entre les appellations d'origine et les indications de provenance.

En ce qui concerne les *appellations d'origine*, la Cour a déclaré qu'elles garantissent « outre la provenance géographique du produit, le fait que la marchandise a été fabriquée selon des prescriptions de qualité ou des normes de fabrication arrêtées par un acte de l'autorité publique et contrôlées par cette autorité et donc la présence de certains caractères spécifiques ... Les appellations d'origine sont protégées en vertu des règles particulières énoncées dans les dispositions législatives ou réglementaires qui les consacrent. Ces règles excluent généralement l'usage de termes tels que 'genre', 'type' ou 'façon' et empêchent, pour toute la durée du régime mis en place, la transformation de ces appellations en dénominations génériques » [54].

A propos des *indications de provenance*, la Cour a dit, dans le même arrêt Exportur, qu'elles « ... sont destinées à informer le consommateur de ce que le produit qui en est revêtu provient d'un lieu, d'une région ou d'un pays déterminés. A cette provenance géographique peut être rattachée une réputation plus ou moins grande. ... Les indications de provenance sont protégées par le jeu des règles tendant à réprimer la publicité mensongère, voire l'exploitation abusive de la renommée d'autrui » [55]. Dans l'arrêt Exportur, la Cour s'est donc écartée de la jurisprudence Sekt puisqu'elle a admis que les indications de provenance sont utilisées non seulement pour désigner des produits dont il peut être démontré qu'ils doivent une saveur particulière ou certaines qualités et caractéristiques au terroir dans lequel ils ont été produits, mais également pour désigner des produits qui, sans remplir cette condition, peuvent jouir d'une grande réputation auprès des consommateurs et constituer pour les producteurs établis dans les lieux qu'elles désignent un moyen essentiel de s'attacher une clientèle [56]. Les indications de provenance sont le type de dénomination géographique le plus proche des dénominations génériques parce qu'il n'est pas indispensable que l'origine du produit confère à celui-ci des caractéristiques particulières et parce que les exigences de qualité et de réputation sont moins strictes vu qu'il n'est pas nécessaire qu'il existe un organisme de contrôle. Dans sa jurisprudence, la Cour a ainsi examiné les indications de provenance indirectes « Sekt »/« Weinbrand » [57] et « Bocksbeutel » [58], ainsi que les indications de provenance directes « Turrón de Alicante » et « Turrón de Jijona » [59].

38. Dans le domaine du droit communautaire, le législateur a adopté récemment un certain nombre de dispositions visant à protéger les dénominations géographiques. Il a ainsi instauré une réglementation spécifique pour les vins et les boissons spiritueuses, qui ne nous intéressent pas en l'espèce, ainsi qu'une réglementation générale sur l'utilisation des dénominations géographiques

54 — Arrêts Exportur, déjà cité, point 11, et Delhaize et Le Lion, déjà cité, points 17 et 18.

55 — Arrêt Exportur, déjà cité, point 11.

56 — Ibidem, points 27 et 28.

57 — Arrêt Sekt, déjà cité, points 3 et 4.

58 — Arrêts du 13 mars 1984, Prantl (16/83, Rec. p. 1299, point 25), et Exportur, déjà cité, point 34.

59 — Arrêt Exportur, déjà cité.

pour les produits agricoles et les denrées alimentaires. Il s'agit du règlement n° 2081/92, qui a été développé par le règlement (CEE) n° 2037/93 [60]. Le règlement n° 2081/92 a institué un régime communautaire de dénominations géographiques qui permet la protection de celles-ci sur le territoire de tous les États membres afin de réduire les problèmes de libre circulation des marchandises qui résultent de la coexistence de divers régimes nationaux de protection.

39. Ce règlement institue un régime de protection communautaire pour certains produits agricoles et denrées alimentaires pour lesquels il existe un lien entre les caractéristiques du produit ou de la denrée et son origine géographique. A cet effet, il utilise deux niveaux différents de références géographiques, à savoir les indications géographiques protégées (ci-après « IGP ») et les appellations d'origine protégée (ci-après « AOP ») [61].

40. L'article 2, paragraphe 2, du règlement n° 2081/92 dispose qu'aux fins de son application, on entend par:

« a) appellation d'origine: le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire:

— originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays

et

— dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée;

b) indication géographique: le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire:

— originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays

60 — Règlement de la Commission, du 27 juillet 1993, portant modalités d'application du règlement n° 2081/92 du Conseil (JO L 185, p. 5).

61 — Voir les neuvième et dixième considérants du règlement n° 2081/92.

et

— dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée ».

Aux termes du paragraphe 3 de ce même article, « sont également considérées comme des appellations d'origine certaines dénominations traditionnelles, géographiques ou non, désignant un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire d'une région ou d'un lieu déterminé et qui remplit les conditions visées au paragraphe 2, sous a), deuxième tiret ».

41. Comme on peut le voir, la notion d'appellation d'origine est très semblable à celle que la Cour a définie dans sa jurisprudence. En revanche, le règlement n° 2081/92 dégage un nouveau type d'appellations, à savoir les indications géographiques, qui n'apparaissait pas dans la jurisprudence de la Cour, où il était question des indications de provenance. Le règlement définit les indications géographiques d'une manière qui les rapproche des appellations d'origine mais en les soumettant à des conditions moins strictes. Dans le cas des appellations d'origine, les conditions de qualité, de spécificité et de réputation étaient cumulatives alors que, dans le cas des indications géographiques, elles ne le sont pas. Sont considérées comme des indications géographiques, par exemple, « Espárrago de Navarra », « Sobrasada de Mallorca », ou « Scottish Beef ».

42. L'enregistrement des produits agricoles ou des denrées alimentaires selon la procédure prévue par ce règlement n° 2081/92 entraîne des conséquences importantes. En premier lieu, l'article 8 dispose que les mentions « AOP », « IGP » ou les mentions traditionnelles nationales équivalentes ne peuvent figurer que sur les produits agricoles et les denrées alimentaires dûment enregistrés selon cette procédure. En deuxième lieu, l'article 13, paragraphe 1, protège les dénominations enregistrées contre toute utilisation commerciale directe ou indirecte de la dénomination pour des produits non couverts par l'enregistrement; contre toute usurpation, imitation ou évocation; contre toute autre indication fausse ou fallacieuse quant à la provenance, à l'origine, à la nature ou aux qualités substantielles du produit figurant sur le conditionnement ou l'emballage, sur la publicité ou sur des documents afférents aux produits concernés; et contre toute autre pratique susceptible d'induire le public en erreur quant à la véritable origine du produit. En troisième lieu, l'article 13, paragraphe 3, du règlement dispose que les dénominations protégées ne peuvent pas devenir génériques. Enfin, l'article 14 dispose que l'enregistrement de marques relatives aux produits couverts par les dénominations protégées sera refusé lorsqu'elles correspondent à l'une des situations visées à l'article 13.

43. Les articles 4 à 11 du règlement n° 2081/92 énoncent les règles qui gouvernent la procédure qui doit être suivie pour obtenir l'enregistrement d'une AOP ou d'une IGP. Les groupements ou les personnes physiques ou morales adresseront les demandes d'enregistrement à l'État membre dans lequel est située l'aire géographique concernée et se conformeront à un cahier des charges, qui contiendra une description minutieuse de toutes les caractéristiques du produit conformément à l'article 4, paragraphe 2. Si la demande remplit toutes les exigences réglementaires, l'État membre la transmettra à la Commission, qui vérifiera, dans un délai de six mois, par un examen formel, que la demande comprend tous les éléments prévus par l'article 4. Si, au terme de cet examen, elle conclut que la dénomination réunit les conditions pour être protégée, elle publiera un avis comportant toutes les données de la demande au *Journal officiel des Communautés européennes*. Si aucune déclaration d'opposition n'est notifiée à la Commission par un État membre ou par une personne physique ou morale intéressée, la Commission inscrira l'AOP ou l'IGP dans le « Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées ». Elle publiera ensuite au *Journal officiel des Communautés européennes* les dénominations inscrites au registre et les modifications apportées à celui-ci.

L'article 17, paragraphe 1, du règlement n° 2081/92 prévoyait une procédure d'enregistrement des dénominations géographiques déjà en vigueur dans les États membres. Conformément à cette disposition, les États membres pouvaient communiquer à la Commission, dans un délai de six mois à partir de l'entrée en vigueur du règlement, les dénominations légalement protégées ou consacrées par l'usage dont ils souhaitaient obtenir l'enregistrement. Le paragraphe 2 de cette disposition excluait expressément l'inscription des dénominations génériques au registre.

44. La Commission a engagé la procédure que l'article 17 prévoyait pour permettre l'enregistrement des dénominations existantes. Après avoir examiné les demandes qui lui avaient été adressées, elle a accepté d'enregistrer les AOP et les IGP dont la liste figure dans les annexes des règlements (CE) n^{os} 1107/96 [62], 1263/96 [63] et 123/97 [64].

Dans la section « fromages » de l'annexe au règlement n° 1107/96, la dénomination « feta » est reprise comme étant une AOP en faveur de la Grèce. Cette reconnaissance implique qu'à l'expiration de la période transitoire prévue à l'article 13, paragraphe 2, du règlement n° 2081/92 et pour toute la Communauté européenne, le fromage portant la dénomination « feta » ne pourra être produit que sur le territoire de la seule Grèce et conformément à la réglementation grecque. Cette période transitoire était de cinq ans et a expiré le 25 juillet 1997 mais elle a été prorogée par le règlement (CE) n° 535/97 [65], aux termes duquel la période de cinq ans prendrait cours à partir de la date

62 — Règlement de la Commission, du 12 juin 1996, relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement n° 2081/92 du Conseil (JO L 148, p. 1).

63 — Règlement de la Commission, du 1er juillet 1996, complétant l'annexe du règlement n° 1107/96 (JO L 163, p. 19).

64 — Règlement de la Commission, du 23 janvier 1997, complétant l'annexe du règlement n° 1107/96 (JO L 22, p. 19).

65 — Règlement du Conseil, du 17 mars 1997, modifiant le règlement n° 2081/92 (JO L 83, p. 3).

d'enregistrement des dénominations afin de permettre aux producteurs touchés par cette réglementation de se reconvertir.

Trois États membres producteurs de feta ont interjeté des recours en annulation contre le règlement n° 1107/96. Concrètement, il s'agit des affaires C-289/96, Danemark/Commission, C-293/96, Allemagne/Commission, et C-299/96, France/Commission, qui sont toujours pendantes devant la Cour. Dans le même temps, des entreprises productrices de feta en France, en Allemagne et au Danemark ont engagé trois recours similaires contre ce règlement devant le Tribunal de première instance (T-139/96, T-140/96 et T-141/96). Par trois ordonnances datées du 20 février 1997, le Tribunal a décliné sa compétence en faveur la Cour.

L'objet de tous ces recours est différent de celui des questions préjudicielles qui ont été posées à la Cour dans la présente affaire. On pourrait, en effet, imaginer que la dénomination « feta » ne remplisse pas les conditions auxquelles le règlement n° 2081/92 soumet l'octroi d'une AOP au niveau communautaire alors que, par ailleurs, elle satisferait aux critères que la jurisprudence communautaire a établis en matière de dénominations géographiques et qu'elle serait dès lors justifiée sur le pied de l'article 36 du traité.

V — Analyse des questions préjudicielles

45. Dans les trois questions préjudicielles qu'il a formulées, le Conseil d'État s'interroge sur la compatibilité de la réglementation grecque sur la feta avec les articles 30 et 36 du traité. La première question, qui présente un caractère abstrait, porte sur la compatibilité avec ces dispositions communautaires d'une réglementation nationale qui interdit de commercialiser, sous une dénomination déterminée, un produit différent des produits généralement vendus dans la Communauté sous cette même dénomination. La deuxième question porte sur le point de savoir si, pour déterminer les produits qui peuvent être vendus dans la Communauté sous une dénomination donnée, il faut tenir compte des consommateurs de tous les États membres, de ceux de l'État d'importation ou de ceux de l'État d'origine. La troisième question a trait aux différences qui existent entre la feta danoise et la feta grecque, et à l'éventuelle prépondérance qu'il faut accorder au point de vue des consommateurs grecs pour apprécier ces différences, eu égard aux caractéristiques de la production et de la consommation de feta dans la Communauté.

46. Si l'on veut fournir à la juridiction de renvoi une réponse dont elle puisse tirer profit pour résoudre le litige dont elle a été saisie, il est souhaitable de reformuler les questions. Selon moi, les questions préjudicielles du Conseil d'État tendent essentiellement à ce que la Cour précise si une réglementation nationale qui interdit de commercialiser dans un État membre sous la dénomination de vente « feta » un fromage

légalement produit et commercialisé dans un autre État membre sous cette même dénomination est une mesure d'effet équivalent incompatible avec les articles 30 et 36 du traité.

Pour répondre à cette question, il faut, en premier lieu, déterminer si une réglementation nationale de cette teneur est une mesure d'effet équivalent prohibée par l'article 30 du traité. Dans l'affirmative, il faudra ensuite vérifier si cette mesure est justifiée par la protection d'un intérêt général reconnu par le droit communautaire et si elle est, de ce fait, compatible avec celui-ci malgré le fait qu'elle crée une entrave aux échanges intracommunautaires.

A — *L'application de l'article 30 du traité*

47. A l'époque où le litige principal a pris naissance, le droit communautaire ne disposait encore d'aucune réglementation commune ou harmonisée en matière de fabrication et de commercialisation de la feta. La directive 79/112 vise uniquement l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final et le règlement (CEE) n° 1898/87 (JO L 182, p. 36) réserve l'appellation « fromage » aux produits lactés mais s'en remet, pour l'essentiel, aux réglementations nationales. C'est pourquoi chaque État membre demeurait compétent à réglementer la fabrication et la vente de la feta sur son territoire [66].

Ce n'est qu'après que les faits qui sont à l'origine du litige principal se furent produits que cette situation a été modifiée par les règlements n^{os} 2081/92 et 1107/96, qui ont accordé à la Grèce le statut d'AOP pour la feta. Ce nouveau statut implique qu'à partir de l'entrée en vigueur de ces deux règlements, la feta ne pourra plus être produite sur le territoire de la Communauté que dans certaines régions déterminées de la République hellénique et qu'elle ne pourra l'être que dans le respect de la réglementation nationale de celle-ci.

48. Si les États membres peuvent réglementer la production et la commercialisation de la feta, ils ne peuvent exercer cette compétence que dans les limites tracées par les règles du traité relatives à la libre circulation des marchandises et, en particulier, par l'article 30 de celui-ci, qui interdit les mesures d'effet équivalant à des restrictions quantitatives à l'importation. Selon la formule célèbre que la Cour a délivrée dans l'arrêt Dassonville, toute réglementation

66 — Dans l'arrêt du 7 février 1984, Jongeneel Kaas e. a. (237/83, Rec. p. 483), la Cour a déclaré, au point 13, qu'en l'absence de toute règle communautaire sur la qualité des produits fromagers, les États membres conservent le pouvoir d'imposer de telles règles aux producteurs de fromages établis sur leur territoire. Ce pouvoir s'étend non seulement aux règles considérées comme nécessaires pour la protection du consommateur ou de la santé publique, mais aussi aux règles que l'État membre désire promulguer afin de promouvoir la qualité de la production nationale. De telles règles ne pourraient cependant pas créer de discrimination au détriment de produits importés ni entraver l'importation de produits provenant d'autres États membres.

commerciale des États membres susceptible d'entraver directement ou indirectement, actuellement ou potentiellement le commerce intracommunautaire est à considérer comme mesure d'effet équivalant à des restrictions quantitatives [67].

Pour ce qui est des mesures applicables indistinctement aux produits nationaux et aux produits importés, la Cour a délimité la portée du concept de mesures d'effet équivalent dans l'arrêt Keck et Mithouard [68]. Dans cette jurisprudence, elle fait une distinction entre les règles relatives aux caractéristiques des produits et les règles qui portent sur leurs modalités de vente pour déterminer les mesures indistinctement applicables qui sortissent un effet restrictif susceptible d'en faire des mesures d'effet équivalent. En ce qui concerne les mesures portant sur les caractéristiques des produits, la Cour a confirmé la jurisprudence qu'elle avait dégagée dans l'arrêt Cassis de Dijon [69] et déclaré que constituent des mesures d'effet équivalent, interdites par l'article 30, les obstacles à la libre circulation des marchandises résultant, en l'absence d'harmonisation des législations, de l'application à des marchandises en provenance d'autres États membres, où elles sont légalement fabriquées et commercialisées, de règles relatives aux conditions auxquelles doivent répondre ces marchandises (telles que celles qui concernent leur dénomination, leur forme, leurs dimensions, leur poids, leur composition, leur présentation, leur étiquetage ou leur conditionnement), même si ces règles sont indistinctement applicables à tous les produits, dès lors que cette application ne peut être justifiée par un but d'intérêt général de nature à primer les exigences de la libre circulation des marchandises [70].

Enfin, la Cour a dit pour droit que les mesures indistinctement applicables qui portent sur les caractéristiques des produits sont des mesures d'effet équivalent incompatibles avec l'article 30 du traité lorsqu'elles ne sont pas justifiées par la protection d'un objectif d'intérêt général prévu par l'article 36 ou lorsqu'elles ne sont pas considérées comme une exigence impérative par la jurisprudence communautaire [71].

L'arrêt Keck et Mithouard n'a eu aucune incidence sur la jurisprudence de la Cour relative aux mesures discriminatoires qui s'appliquent différemment aux marchandises nationales et aux marchandises importées, ces mesures étant toujours considérées comme des mesures d'effet équivalant à des restrictions quantitatives [72].

49. La réglementation dont la validité est contestée au principal concerne les caracté-

67 — Arrêt du 11 juillet 1974, Dassonville (8/74, Rec. p. 837, point 5).

68 — Arrêt du 24 novembre 1993, Keck et Mithouard (C-267/91 et C-268/91, Rec. p. I-6097).

69 — Arrêt déjà cité.

70 — Arrêt Keck et Mithouard, déjà cité, point 15.

71 — Cette interprétation a été confirmée dans les arrêts que la Cour a rendus après l'arrêt Keck et Mithouard à propos de mesures visant les caractéristiques des produits. Voir, notamment, les arrêts du 2 février 1994, Verband Sozialer Wettbewerb (C-315/92, Rec. p. I-317); du 1er juin 1994, Commission/Allemagne (C-317/92, Rec. p. I-2039); Van der Veldt, déjà cité à la note 36, et du 6 juillet 1995, Mars (C-470/93, Rec. p. I-1923).

72 — Voir, notamment, arrêts du 12 octobre 1978, Eggers (13/78, Rec. p. 1935, point 25), et Pistre e. a., déjà cité, point 49.

ristiques de la feta et énonce les conditions que ce type de fromage doit remplir tant en ce qui concerne sa composition que son procédé de fabrication et la région où il est produit. L'application de ces règles exerce manifestement un effet restrictif sur le commerce intracommunautaire de ce produit puisqu'elle empêche la commercialisation en Grèce, sous la dénomination de vente « feta », du fromage légalement produit et commercialisé sous cette dénomination dans d'autres États membres.

La réglementation grecque conserve son effet restrictif sur la libre circulation des marchandises bien qu'elle permette de commercialiser en Grèce, mais sous une autre dénomination, la feta produite dans d'autres États membres avec du lait de vache et selon le procédé d'ultrafiltration, comme c'est le cas au Danemark. La dénomination « fromage blanc en saumure du Danemark, à base de lait de vache pasteurisé », que les autorités helléniques ont proposé d'utiliser pour que la feta importée du Danemark qui est en cause en l'espèce puisse être commercialisée sur leur territoire, est une dénomination de vente que les consommateurs grecs ne connaissent pas et ne peuvent donc pas apprécier. L'utilisation de cette dénomination réduirait donc pratiquement à néant les possibilités de commercialiser le fromage danois en cause sur le marché grec. La jurisprudence de la Cour établit clairement que les mesures nationales qui obligent à modifier la dénomination de vente d'un produit importé et imposent une dénomination inconnue ou moins appréciée des consommateurs [73] rendent sa commercialisation plus difficile et, par conséquent, entravent les échanges entre les États membres [74]. C'est pourquoi je considère qu'une réglementation telle que la réglementation qui est contestée dans le litige principal est une mesure d'effet équivalant à une restriction quantitative au sens de l'article 30 du traité.

B — *La justification de la mesure*

50. Une réglementation reconnue comme une mesure d'effet équivalent ne peut être admise au regard du traité et de l'article 30 en particulier que si elle est destinée à satisfaire à des exigences impératives tenant, notamment, à la protection des consommateurs ou à la loyauté des transactions commerciales ou si elle est justifiée par l'un des motifs d'intérêt général énumérés à l'article 36 du traité, comme c'est le cas de la protection de la propriété industrielle et commerciale [75]. Il faut en outre que la réglementation soit proportionnée à l'objectif poursuivi, exigence qui impose à l'État membre de choisir, parmi toutes les mesures possibles, celle qui est la moins restrictive pour les échanges intracommunautaires.

51. Les motifs d'intérêt général susceptibles de justifier la réglementation contestée en

73 — Voir l'arrêt Smanor, déjà cité, points 12 à 14. La Cour y a considéré comme une mesure d'effet équivalent une réglementation conformément à laquelle les autorités françaises n'autorisaient la commercialisation d'un produit importé que s'il était revêtu de la dénomination « lait fermenté surgelé » au lieu de « yaourt congelé ».

74 — Arrêts du 16 décembre 1980, Fietje (27/80, Rec. p. 3839); Sekt, déjà cité; Miro, déjà cité, et Exportur, déjà cité.

75 — Arrêt Nespoli et Crippa, déjà cité, point 14.

l'espèce varient selon que l'appellation « feta » est reconnue comme une dénomination générique ou comme une dénomination géographique. Dans le premier cas, ce sont la protection des consommateurs et la sauvegarde de la loyauté des transactions commerciales qui entrent en ligne de compte alors que, si la dénomination « feta » devait être considérée comme une dénomination géographique, c'est la protection de la propriété industrielle et commerciale qui serait le motif d'intérêt général susceptible de justifier la protection de l'appellation « feta ». Ces trois motifs ont été invoqués et discutés dans les observations écrites présentées par les entreprises demanderesses au principal, la Commission et les États membres qui sont intervenus (à savoir la République hellénique, le royaume de Danemark, la République fédérale d'Allemagne, la république de Finlande et la république d'Autriche).

1. *La protection des consommateurs et la sauvegarde de la loyauté des transactions commerciales*

a) Argumentation principale

52. La Cour a considéré à plusieurs reprises dans sa jurisprudence que la protection des consommateurs et la sauvegarde de la loyauté des transactions commerciales étaient des exigences impératives de nature à justifier une réglementation nationale pourtant reconnue comme une mesure d'effet équivalent. Les exigences impératives ne peuvent cependant être invoquées que pour justifier des mesures indistinctement applicables aux produits nationaux et aux produits importés d'autres États membres [76].

53. La réglementation grecque contestée en l'espèce permet de commercialiser uniquement la feta fabriquée avec du lait de brebis ou un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre, à la condition supplémentaire que ce lait ait été produit dans certaines régions déterminées de la Grèce, à savoir la Macédoine, la Thrace, l'Épire, la Thessalie, la Grèce centrale, le Péloponnèse et le nome de Lesbos. Son caractère discriminatoire est donc manifeste puisqu'elle réserve l'utilisation de la dénomination de vente « feta » aux fromages fabriqués dans une partie déterminée du territoire national au moyen de matières premières nationales provenant de ces régions.

Ces éléments impliquent que la réglementation controversée empêche également de commercialiser en Grèce sous la dénomination « feta » du fromage fabriqué avec la même matière première (c'est-à-dire avec du lait de brebis ou avec un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre) et selon le même procédé (à savoir par égouttage naturel) dans n'importe quel autre État membre ou dans une région de Grèce autre que celles qui sont limitativement énoncées dans la loi. C'est ainsi que la feta fabriquée avec du lait de brebis en Corse ou dans le Massif central

76 — Selon la jurisprudence itérative de la Cour, une réglementation nationale à caractère discriminatoire ne peut être justifiée, le cas échéant, que par un des motifs énumérés à l'article 36 du traité. Voir, notamment, les arrêts du 17 juin 1981, Commission/Irlande (113/80, Rec. p. 1625, points 8 et 11), et Pistre e. a., déjà cité, point 52.

français ne pourrait être commercialisée sous la dénomination « feta » en Grèce bien que ce produit soit similaire à la feta grecque traditionnelle.

54. La réglementation controversée ayant un caractère clairement discriminatoire puisqu'elle réserve l'utilisation de la dénomination « feta » exclusivement aux fromages produits dans certaines régions de la Grèce, elle n'est pas justifiée par la protection des consommateurs ni par la sauvegarde de la loyauté des transactions commerciales, qui, selon la jurisprudence de la Cour, sont des exigences impératives qui ne peuvent être invoquées qu'au bénéfice de mesures indistinctement applicables à des marchandises nationales et à des marchandises importées.

b) Considérations subsidiaires

55. L'argumentation qui précède écarte totalement la possibilité d'invoquer la protection des consommateurs et la sauvegarde de la loyauté des transactions commerciales pour justifier une réglementation telle que celle qui est controversée en l'espèce. Il n'est donc pas nécessaire de pousser l'analyse plus avant. Néanmoins, les termes dans lesquels la juridiction de renvoi a formulé ses questions ainsi que les observations écrites qui ont été présentées m'inclinent à penser qu'il est souhaitable d'examiner l'hypothèse suivante: si la réglementation nationale ne limitait pas l'utilisation de la dénomination « feta » aux fromages produits dans certaines régions de la Grèce mais exigeait uniquement que, pour pouvoir être appelé « feta », le fromage remplisse certaines conditions de composition et de fabrication, pourrait-elle être justifiée par la protection des consommateurs ou par la sauvegarde de la loyauté des transactions commerciales? Si tel était le cas, l'appellation « feta » serait manifestement une dénomination générique.

56. Au départ de cette hypothèse, la Commission, le gouvernement autrichien et, dans une certaine mesure, le gouvernement hellénique affirment qu'il existe des différences substantielles entre la feta fabriquée en Grèce et celle qui est produite dans d'autres États membres, comme le Danemark. En ce qui concerne la matière première, c'est du lait de vache qui est utilisé pour produire la feta au Danemark et dans les autres États membres alors qu'en Grèce, c'est du lait de brebis ou un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre qui est employé. Quant au procédé de fabrication, c'est la méthode traditionnelle de l'égouttage naturel qui est utilisée en Grèce tandis qu'au Danemark et dans les autres États membres, c'est le procédé moderne de l'ultrafiltration.

Compte tenu de ces différences substantielles entre l'un et l'autre fromage, ces parties ont estimé que les autorités de l'État membre d'importation, à savoir la Grèce, étaient fondées à empêcher que du fromage légalement produit et commercialisé sous la dénomination « feta » dans un autre État membre (à savoir au Danemark) soit commercialisé sur leur territoire sous cette même dénomination, une telle restriction étant destinée à protéger les consommateurs

contre le risque de confusion et à sauvegarder la loyauté des transactions commerciales. A l'appui de leur point de vue, ces parties ont invoqué les arrêts Deserbais et Smanor.

57. J'estime, quant à moi, que ces arguments doivent être rejetés.

58. Dans une jurisprudence abondante, la Cour a itérativement appliqué le critère de la reconnaissance mutuelle des produits légalement produits et commercialisés sous une même dénomination générique dans les différents États membres lorsque les caractéristiques des variétés nationales étaient dûment mentionnées sur l'étiquette ou l'emballage de la marchandise. L'étiquetage adéquat permet de protéger les consommateurs et de sauvegarder la loyauté des transactions commerciales sans qu'il soit nécessaire d'utiliser des moyens plus restrictifs des échanges intracommunautaires comme l'interdiction d'importation ou l'obligation de commercialiser la marchandise importée sous une dénomination inconnue [77].

59. Dans l'arrêt Smanor et dans un obiter dictum de l'arrêt Deserbais, la Cour a cependant admis que, lorsque le produit importé est substantiellement différent de ceux qui sont commercialisés sous la même dénomination dans l'État membre de destination, celui-ci peut subordonner sa commercialisation à la condition qu'elle se fasse sous une dénomination distincte [78]. Dans aucun de ces deux arrêts, la Cour n'a défini clairement les critères qui permettraient de déterminer l'existence d'une différence substantielle entre deux produits commercialisés sous la même dénomination générique dans différents États membres. Dans l'arrêt Smanor, elle se réfère à l'attente du consommateur dans l'État de destination, aux dispositions du *Codex Alimentarius* de la FAO et de l'OMS et à la réglementation en vigueur dans l'État de destination alors que, dans l'arrêt Deserbais, elle s'était référée à la composition et au procédé de fabrication des produits.

Je considère, quant à moi, que cette jurisprudence est marginale et que si l'on jugeait bon de la maintenir, il faudrait l'appliquer de manière restrictive. A cet effet, il faut préciser les critères qui permettent de déterminer s'il existe une différence substantielle entre des produits vendus sous la même dénomination générique dans divers États membres. Pour ce faire, on pourra compléter les arrêts Smanor et Deserbais en tenant compte de la communication interprétative de la Commission et des références que le règlement n° 2081/92 fait aux dénominations devenues génériques.

77 — Voir les points 29 à 34 plus haut.

78 — Depuis ces deux arrêts, cette question n'a été abordée que très brièvement au point 3 des conclusions que l'avocat général M. Van Gerven a présentées dans l'affaire Nespoli et Crippa, que j'ai déjà évoqué plus haut. Dans la note 5 de ses conclusions, M. Van Gerven fait une distinction entre, d'une part, la mesure dont la Cour avait à connaître dans cette affaire et qui avait trait à l'utilisation de la dénomination générique « fromage », et, d'autre part, les situations dans lesquelles la dénomination utilisée suppose, nécessairement, l'existence d'un ingrédient ou d'un mode de production typiques alors que le produit ne remplit pas ces conditions. Il rappelle qu'à l'audience, le cas de l'utilisation de la dénomination « feta » a été évoqué.

60. Conformément aux raisonnements antérieurs, pour déterminer si la feta grecque et la feta danoise sont des produits similaires ou s'il existe des différences substantielles entre elles, il faut, en vue de l'application de la jurisprudence Smanor et Deserbais, tenir compte des critères suivants:

— Composition et procédé de fabrication

61. La feta grecque est fabriquée avec du lait de brebis ou un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre, qui sont les deux variétés de lait les plus communes en Grèce. La matière première utilisée au Danemark pour fabriquer de la feta est également du lait mais il s'agit ici de lait de vache, qui est le lait le plus couramment produit dans ce pays.

Comme le gouvernement hellénique et les entreprises Canadane et Afoi Kouri l'ont souligné dans leurs observations respectives, le lait de brebis et le lait de chèvre, qui sont fort semblables, possèdent des caractéristiques chimiques et organoleptiques différentes de celles du lait de vache. Ces différences se traduisent de la manière suivante dans la feta:

— la couleur de la feta de brebis est un blanc pur alors que la couleur de la feta de vache est un blanc jaunâtre, qui ne peut être transformé en blanc pur qu'au moyen de substances chimiques;

— la feta de lait de brebis a une saveur grasse, salée et légèrement acide et développe un arôme puissant alors que la feta de lait de vache possède une saveur plus douce et développe des arômes plus discrets;

— la feta de lait de vache a moins de trous que la feta de lait de brebis parce que la saumure n'agit pas de la même façon sur l'une ou sur l'autre.

62. En ce qui concerne le procédé de fabrication, la feta danoise est fabriquée selon le procédé industriel de l'ultrafiltration tandis que la feta grecque est fabriquée selon le procédé classique de l'égouttage naturel sans pressage. L'ultrafiltration permet une maturation plus rapide du fromage parce que le petit-lait, ou lactosérum, est éliminé avant que la caillebotte puisse se former par coagulation. Quoiqu'il en soit, il ne semble pas qu'elle ait sur la feta un impact très différent de celui qu'entraîne le procédé de l'égouttage naturel, sauf que les protéines du petit-lait demeurent dans le fromage.

— Les normes internationales

63. En 1988, dans le cadre des travaux d'élaboration du *Codex Alimentarius* de la FAO et de l'OMS, la République hellénique a réclamé l'adoption d'une norme technique pour la feta qui autoriserait sa fabrication uniquement à partir de lait de brebis ou de lait de chèvre. Une étude a alors été réalisée. Elle a révélé que, dans la plupart des pays producteurs, la feta était fabriquée avec du lait de vache et que, dans les pays où la feta était majoritairement fabriquée avec du lait de brebis ou avec un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre, il existait également une production de feta à base de lait de vache. Dans un contexte aussi hétérogène, la demande présentée par la République hellénique a été rejetée [79].

— Réglementation du pays d'importation et attente de ses consommateurs

64. A partir de 1987, le gouvernement hellénique a adopté une réglementation restrictive sur la feta, qui n'autorise la commercialisation de ce type de fromage que s'il a été fabriqué avec du lait de brebis ou avec un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre et s'il a été fabriqué selon le procédé de l'égouttage naturel sans pressage. Cette réglementation vise à protéger le procédé traditionnel grec de production de la feta, car, avant son adoption, la feta à base de lait de vache pouvait également être commercialisée en Grèce. Par conséquent, le consommateur grec identifie normalement la feta au fromage traditionnellement fabriqué par égouttage naturel sans pressage avec du lait de brebis ou avec un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre.

— Réglementations des autres États membres et attente de leurs consommateurs

65. La République hellénique est le seul État membre de la Communauté à avoir promulgué une réglementation nationale instituant des règles restrictives pour l'élaboration et la commercialisation de la feta. Si le royaume de Danemark, la République fédérale d'Allemagne et le royaume des Pays-Bas disposent bien de règles qui autorisent la production de feta à partir de lait de vache, de lait de brebis ou de lait de chèvre, ou encore à partir d'un mélange de ces deux derniers, et qui autorisent aussi bien l'ultrafiltration que l'égouttage naturel, ces règles n'ont pas entraîné d'entraves à la commercialisation de la feta produite dans d'autres États membres. Quant à la République française, elle impose au producteur uniquement d'indiquer le type de lait qu'il a utilisé pour la fabrication de la feta. Dans les autres États membres, il n'y a aucune législation spécifique et la feta produite à base de l'un ou de l'autre type de lait peut être commercialisée sans restriction. C'est pourquoi, à l'exception des consommateurs grecs, les consommateurs de tous les États membres de la Communauté européenne considèrent comme de

79 — Voir le rapport adopté au cours de la XXII[e] session du Joint FAO/WHO Committee of Government Experts on the Code of Principles concerning Milk and Milk Products, qui a eu lieu à Rome du 5 au 9 novembre 1990.

la feta aussi bien celle qui est fabriquée à base de lait de vache que celle qui est fabriquée avec du lait de brebis ou avec un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre.

— Références à la feta dans les actes normatifs communautaires

66. A partir de 1975, la Communauté européenne a commencé à octroyer des restitutions à l'exportation de feta vers des pays tiers sans faire de distinction selon qu'il s'agissait de feta fabriquée avec l'un ou l'autre type de lait ou suivant l'une ou l'autre méthode. Depuis l'adhésion de la République hellénique, la nomenclature des produits agricoles pour les restitutions à l'exportation distingue différents types de feta en fonction du lait qui a été utilisé dans leur fabrication [80]. Bien qu'elle institue des droits de douanes identiques pour l'une et pour l'autre variété, la nomenclature du tarif douanier commun fait une distinction entre la feta fabriquée avec du lait de brebis ou du lait de bufflonne et les autres types de feta [81].

67. Si l'on applique la plupart des critères que je viens d'examiner, on constatera qu'il n'existe pas de différences substantielles entre la feta fabriquée avec du lait de chèvre ou avec un mélange de lait de chèvre et de lait de brebis, d'une part, et la feta fabriquée avec du lait de vache, d'autre part. En effet, la situation normative internationale, les références à la feta qui apparaissent dans la réglementation communautaire et les réglementations internes de tous les États membres, à l'exception de la République hellénique, ainsi que l'attente des consommateurs de ces États indiquent clairement que la feta peut être fabriquée aussi bien avec du lait de brebis, du lait de chèvre ou du lait de vache sans que cela entraîne, entre les diverses variétés de feta, des différences tellement importantes qu'elles ne pourraient pas être portées à la connaissance des consommateurs au moyen d'un étiquetage adéquat.

La Commission estime que l'idée que les consommateurs de la Communauté se font le plus souvent de la feta est celle qui est défendue par les autorités helléniques. Elle considère, en conséquence, que ces dernières agissent d'une manière compatible avec le principe de proportionnalité lorsqu'elles empêchent la commercialisation sous la dénomination « feta » sur leur territoire d'un fromage qui est commercialisé sous cette même dénomination dans d'autres États membres mais qui diffère substantiellement de la feta grecque parce qu'il est fabriqué avec du lait de vache et selon le procédé de l'ultrafiltration. Cette thèse de la Commission va à l'encontre de la jurisprudence réitérée de la Cour selon laquelle les représentations des consommateurs peuvent varier d'un État membre à l'autre et sont également susceptibles d'évoluer au fil du temps à l'intérieur d'un même État membre, l'institution du marché commun étant d'ailleurs un

80 — Règlement (CEE) n° 3846/87 de la Commission, du 17 décembre 1987, établissant la nomenclature des produits agricoles pour les restitutions à l'exportation (JO L 366, p. 1).

81 — Règlement (CE) n° 3009/95 de la Commission, du 22 décembre 1995, modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil, relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (JO L 319, p. 1). La nomenclature se réfère à la feta dans les termes suivants:
« Feta:
0406 90 31 — de brebis ou de bufflonne, en récipients contenant de la saumure ou en outres en peau de brebis ou de chèvre ...
0406 90 33 — autres ... »

des facteurs essentiels qui peuvent contribuer à une telle évolution. C'est la raison pour laquelle la Cour a ajouté qu'« il ne faut pas que la législation d'un État membre 'serve à cristalliser des habitudes de consommation données et à stabiliser un avantage acquis par les industries nationales qui s'attachent à les satisfaire' » [82].

68. La réglementation dont la validité est controversée dans le litige principal réserve l'utilisation de la dénomination « feta » au fromage qui est fabriqué selon la réglementation en vigueur dans l'État membre d'importation. Conformément à la jurisprudence de la Cour, la protection des consommateurs contre le risque de confusion et la sauvegarde de la loyauté des transactions commerciales ne justifient pas une telle restriction parce qu'un étiquetage adéquat permet d'atteindre les mêmes objectifs tout en affectant moins les échanges intracommunautaires.

En effet, une étiquette sur laquelle figureraient clairement les caractéristiques de la feta fabriquée au Danemark aurait permis aux consommateurs grecs de connaître avec exactitude le type de fromage qui leur était proposé et de décider en toute connaissance de cause s'ils préféraient acquérir plutôt de la feta fabriquée selon leurs normes nationales. Dans un arrêt qu'elle a rendu récemment à propos d'une réglementation allemande qui exigeait que sur l'étiquette figure une mention supplémentaire indiquant que les produits étaient fabriqués avec des ingrédients distincts de ceux qui sont traditionnellement utilisés en Allemagne pour la fabrication de produits similaires, la Cour a déclaré qu'« il y a lieu d'admettre que les consommateurs, dont la décision d'acheter est déterminée par la composition des produits en cause, lisent d'abord la liste des ingrédients .... Même si, dans certains cas, les consommateurs peuvent être induits en erreur, ce risque demeure minime et ne peut par conséquent, justifier l'entrave à la libre circulation des marchandises engendrée par les exigences litigieuses » [83]. De surcroît, les producteurs grecs ont la possibilité de faire figurer sur l'étiquette de la feta fabriquée avec du lait de brebis ou un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre les mentions nécessaires pour attirer l'attention des consommateurs sur la qualité de leur produit, et cela afin de neutraliser l'avantage concurrentiel dont jouit la feta importée du fait que le lait de vache utilisé pour sa fabrication coûte moins cher et que le procédé d'ultrafiltration utilisé est moins onéreux [84].

2. La protection de la propriété industrielle et commerciale

69. Avant d'analyser si l'appellation « feta » est une dénomination géographique et si la protection dont elle jouit est justifiée par la protection de la propriété industrielle et commerciale prévue par l'article 36, il me

82 — Arrêts du 27 février 1980, Commission/Royaume-Uni (170/78, Rec. p. 417), et bière, déjà cité à la note 30, point 32.

83 — Arrêt du 26 octobre 1995, Commission/Allemagne (C-51/94, Rec. p. I-3599, point 34).

84 — Arrêt Commission/Allemagne, cité à la note précédente, point 36.

paraît indispensable de faire deux mises au point d'une importance cruciale:

— Le problème dont il s'agit dans la présente affaire est uniquement celui de déterminer si la dénomination de vente « feta » est une dénomination générique ou une dénomination géographique dans le droit interne d'un État membre, à savoir la République hellénique. L'enregistrement de la dénomination de vente « feta » en tant qu'AOP qui a été opéré en faveur de la Grèce par le règlement n° 1107/96 et le monopole de cette dénomination dont les producteurs grecs bénéficient en conséquence de ce statut dans l'ensemble du territoire communautaire sont controversés et font l'objet de divers recours qui sont actuellement pendants devant la Cour [85].

— Comme la Cour l'a indiqué dans l'arrêt Exportur [86], la protection des dénominations géographiques est gouvernée par le principe de territorialité, conformément auquel c'est le droit du pays d'importation et les conditions de fait qui existent dans celui-ci qui sont applicables. Le droit du pays d'origine est sans pertinence à cet effet, de sorte qu'une appellation peut être une dénomination générique dans le pays d'origine et une dénomination géographique protégée dans le pays d'importation. Dans le cas présent, la réglementation qui doit être observée est la réglementation grecque ainsi que les conditions de production et de commercialisation de la feta en Grèce.

70. Ces deux mises au point étant faites, je constate qu'à l'exception de la République hellénique, les États membres qui ont présenté des observations ainsi que les entreprises Canadane et Afoi Kouri considèrent que l'appellation « feta » est devenue une dénomination générique, qui désigne le fromage blanc en saumure fabriqué avec du lait de brebis, du lait de chèvre, du lait de vache ou un mélange de ceux-ci. C'est pourquoi ils estiment que la réglementation grecque dont la validité est mise en cause dans le litige principal ne peut pas réserver l'usage de la dénomination générique « feta » aux producteurs nationaux et que, par conséquent, elle est une mesure contraire à l'article 30 qui n'est pas justifiée par la protection de la propriété industrielle et commerciale.

La Commission a défendu la même thèse dans l'avis motivé qu'elle a adressé au gouvernement hellénique le 18 mai 1992. Selon elle, l'appellation « feta » était une dénomination générique et le fromage fabriqué en Grèce ne pouvait pas être protégé par une appellation d'origine ou une indication de provenance puisqu'il ne présentait aucune caractéristique spécifique liée à la situation géographique de son lieu de production. Si la Commission n'a pas engagé de recours en manquement contre la République hellénique, c'est parce que la question litigieuse

85 — Les solutions qui seront données à ces recours ne doivent pas nécessairement coïncider. Il est possible que l'appellation « feta » ait été une dénomination géographique en Grèce au moment des faits et que la Cour annule le règlement n° 1107/96 au motif que l'appellation « feta » ne remplit pas les conditions que le règlement n° 2081/92 pose pour que cette appellation soit une AOP au niveau communautaire.

86 — Arrêt Exportur, déjà cité, point 12.

était étroitement liée à celle qui faisait l'objet des procédures en cours qui avaient été engagées en vue de la reconnaissance par la Communauté des indications géographiques et des appellations d'origine de produits alimentaires visés par le règlement n° 2081/92. Au terme de ces procédures, la Commission a adopté le règlement n° 1107/96 dans lequel elle est revenue sur sa position et a conclu que l'appellation « feta » est une appellation d'origine protégée qui doit être reconnue au bénéfice de la Grèce.

Le gouvernement hellénique, quant à lui, a déclaré, dans la réponse qu'il a faite à une question écrite que la Cour lui avait adressée, que la réglementation controversée confine la production de la feta dans une zone géographique spécifique du territoire grec dont les caractéristiques déterminent les propriétés de cette variété de fromage et il en a déduit que l'appellation « feta » est donc une dénomination géographique.

71. Conformément à la jurisprudence réitérée de la Cour, la protection des droits de propriété industrielle et commerciale, prévue par l'article 36 du traité, permet de justifier les restrictions à la libre circulation des marchandises qui résultent des dispositions nationales qui protègent les dénominations géographiques à condition que ces dispositions aient pour objet de sauvegarder les droits qui constituent l'objet spécifique de ces dénominations [87].

Selon moi, la réglementation nationale en cause dans la présente affaire trouve sa justification dans l'article 36 parce qu'elle a pour objet de sauvegarder les droits qui constituent l'objet spécifique de la dénomination « feta », qui est une dénomination géographique qui peut être protégée juridiquement.

72. Selon ma façon de voir, la dénomination « feta », telle qu'elle est réglementée par la législation grecque, remplit les conditions que la jurisprudence communautaire pose pour qu'une dénomination de vente d'une denrée alimentaire puisse être considérée comme une dénomination géographique [88]. Eu égard à l'arrêt Exportur, j'estime qu'une appellation est une dénomination géographique si elle indique, directement ou indirectement, l'origine du produit, si ce produit possède des caractéristiques particulières, présente des qualités ou a une réputation qui le distinguent des autres, si l'utilisation de la dénomination est protégée légalement et si la dénomination n'a pas subi un processus irréversible de généralisation. Dans le cas qui nous occupe aujourd'hui, l'appellation « feta » qui est utilisée sur le territoire de la Grèce remplit ces conditions.

73. En premier lieu, l'appellation « feta » désigne, de manière indirecte, la provenance géographique du fromage qui est commercialisé en Grèce sous cette dénomination. A l'instar des appellations « Grappa », « Ouzo » ou « Cava », qui évoquent indirectement l'origine italienne, grecque ou espagnole de ces produits fabriqués dans des

87 — Arrêt Exportur, déjà cité, points 23 à 25.

88 — Voir les points 35 à 37, *supra*.

régions déterminées, sans qu'aucune d'entre elles ne soit un nom de lieu, la dénomination « feta » est associée à un fromage produit en Grèce, bien que le mot « feta » soit un mot d'origine italienne. Il s'agit donc d'une dénomination géographique indirecte [89].

La zone géographique de production de la feta comprend la Macédoine, la Thrace, l'Épire, la Thessalie, la Grèce centrale, le Péloponnèse et le nome de Lesbos. Elle englobe donc la majeure partie du territoire grec puisque seules en sont exclues la Crète, les Cyclades, les Sporades du Nord, le Dodécanèse et les îles orientales de la mer Égée, où le lait de brebis ou de chèvre est utilisé pour fabriquer d'autres types de fromages traditionnels distincts de la feta.

L'étendue de la zone de production de la feta n'est pas un obstacle à son classement en tant que dénomination géographique puisque la conception restrictive que, dans un premier temps, la Cour avait retenue dans l'arrêt Sekt [90] a été modifiée par l'arrêt Exportur, dans lequel la Cour a dit pour droit que le champ d'application d'une dénomination géographique pouvait s'étendre à l'ensemble du territoire d'un pays [91].

74. En deuxième lieu, la feta produite dans ces régions de Grèce présente une qualité et possède des caractéristiques spécifiques qui lui ont valu une grande réputation auprès des consommateurs grecs. Dans la réponse qu'il a faite à une question écrite que la Cour lui avait posée, le gouvernement hellénique a déclaré que la feta traditionnelle grecque tirait sa spécificité, à savoir son odeur, sa saveur, son arôme et sa texture, des facteurs suivants:

— les caractéristiques climatiques communes aux régions de production ainsi que la richesse et la diversité de leur végétation;

89 — L'article 2, paragraphe 3, du règlement n° 2081/92 permet aux États membres de protéger les dénominations géographiques indirectes dans la mesure où il dispose que « sont également considérées comme des appellations d'origine certaines dénominations traditionnelles, géographiques ou non, désignant un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire d'une région ou d'un lieu déterminé et qui remplit les conditions visées au paragraphe 2, sous a), deuxième tiret ».

90 — Au point 8 de l'arrêt Sekt, déjà cité, la Cour a dit pour droit que la zone de provenance d'un produit bénéficiant d'une dénomination géographique doit présenter des facteurs naturels homogènes qui la délimitent par rapport aux zones limitrophes et que, par conséquent, une zone de provenance définie en fonction de l'étendue du territoire national ou d'un critère linguistique ne saurait suffire à constituer un milieu géographique justifiant l'octroi d'une dénomination géographique. Tel était le cas des dénominations « Sekt » et « Weinbrand », que la législation allemande considérait comme des indications géographiques indirectes désignant des produits originaires de toute la République fédérale d'Allemagne ou de pays dans lesquels l'allemand était la langue officielle.

91 — Arrêt Exportur, déjà cité, point 11. L'article 2, paragraphe 2, du règlement n° 2081/92 permet également que, dans des cas exceptionnels, une appellation d'origine ou une indication géographique couvre l'ensemble du territoire d'un État.

— le lait utilisé pour la fabrication de la feta; ce lait provient de brebis et de chèvres qui sont élevées et alimentées dans la zone de production par des techniques traditionnelles;

— la méthode de fabrication de la feta; cette méthode est toujours la méthode traditionnelle de l'égouttage naturel sans pressage; elle est appliquée par des producteurs expérimentés.

75. Dans leurs observations, les entreprises Canadane et Afoi Kouri ainsi que les gouvernements allemand, autrichien et danois considèrent que la réglementation grecque relative à la feta est contraire à la jurisprudence que la Cour a dégagée dans l'arrêt Sekt parce que la feta grecque ne possède aucune caractéristique ou qualité qui proviendraient de la situation géographique de son lieu de production [92]. L'origine géographique de la feta ne lui confère aucune caractéristique spécifique qui permettrait d'individualiser la feta comme étant un produit typique des régions grecques énumérées dans la réglementation contestée.

Cet argument doit être rejeté parce que, dans l'arrêt Exportur, la Cour a précisé la portée de sa jurisprudence Sekt et admis que les appellations d'origine peuvent être utilisées pour désigner des produits dont il ne peut être démontré qu'ils doivent une saveur, des qualités ou des caractéristiques particulières au terroir où ils ont été produits. Comme elles peuvent jouir d'une grande réputation auprès des consommateurs et constituer pour les producteurs, établis dans les lieux qu'elles désignent, un moyen essentiel de s'attacher une clientèle, elles doivent être protégées [93]. Cette précision que la Cour a apportée à la jurisprudence communautaire me paraît tout à fait pertinente parce qu'exiger qu'il existe un lien absolu entre le produit et le terroir empêcherait de protéger de nombreuses dénominations géographiques dès lors que les techniques de production modernes permettent, pratiquement sans aucune restriction, de fabriquer un produit pratiquement n'importe où. Le « Turrón de Jijona » pourrait parfaitement être produit à Perpignan ou à Stockholm, mais, puisqu'il s'agit d'une dénomination traditionnelle utilisée avec succès par les producteurs d'une région déterminée, cette appellation est une dénomination géographique qui, conformément à la jurisprudence Exportur, peut bénéficier d'une protection juridique. Ce qui se passe avec la dénomination « feta » est fort semblable. Bien que l'on puisse contester que la feta présente des caractéristiques spécifiques qui seraient dues au lieu où elle est produite et que ce type de fromage ne pourrait être produit que dans certaines régions de Grèce, il me paraît incontestable qu'en Grèce, la dénomination « feta » jouit d'une bonne réputation auprès des consommateurs, ce qui permet aux producteurs qui l'utilisent depuis des temps immémoriaux de s'attacher une clientèle très importante.

76. En troisième lieu, le droit interne grec protégeait l'utilisation de la dénomination

92 — Arrêt Sekt, déjà cité, point 7.

93 — Arrêt Exportur, déjà cité, points 27 et 28.

« feta ». En effet, par les réglementations qu'elles ont adoptées à partir de 1987, les autorités helléniques ont soumis la production et la commercialisation de la feta sur le territoire grec à des normes techniques, dont le respect était placé sous contrôle administratif. Ces réglementations avaient pour objet de protéger les intérêts des producteurs contre la concurrence déloyale et les consommateurs contre l'utilisation d'appellations susceptibles de les induire en erreur.

Lorsque les faits qui sont au centre du litige principal se sont produits, la réglementation grecque qui assure la protection de l'appellation « feta » considérait celle-ci comme une dénomination traditionnelle. Plus tard, le décret présidentiel n° 81/1993 en a fait une appellation d'origine expressément protégée à ce titre. Eu égard à la grande diversité terminologique qui existe en ce qui concerne les différents types de dénominations géographiques, je considère que la réglementation grecque en vigueur au moment des faits protégeait l'appellation « feta » en tant qu'indication indirecte d'origine au sens de la terminologie utilisée par la Cour dans sa jurisprudence [94].

77. En quatrième lieu, l'appellation « feta » n'a subi en Grèce aucun processus d'érosion irréversible qui en aurait fait une dénomination générique.

94 — En ce qui concerne les caractères propres aux indications d'origine, voir l'arrêt Exportur, déjà cité, points 11 et 28.

Dans leurs observations, les entreprises Canadane et Afoi Kouri, ainsi que les gouvernements allemand, danois et autrichien ont fait valoir que l'appellation « feta » est devenue une dénomination générique, même en Grèce. Selon eux, la réglementation incriminée visait uniquement à favoriser les producteurs nationaux et à transformer artificiellement en dénomination géographique l'appellation « feta », qui, jusqu'alors, était utilisée en Grèce d'une manière générique pour désigner tous les types de fromages blancs en saumure qui sont fabriqués dans toute la Grèce avec du lait de brebis, de chèvre ou de vache. L'appellation « feta » était également utilisée pour commercialiser les variétés de feta importées d'autres États membres. Les entreprises demanderesses au principal estiment que l'État grec avait permis une généralisation de l'utilisation de l'appellation « feta » et qu'il était déjà trop tard pour adopter une réglementation visant à protéger le caractère géographique de cette appellation, qui était devenue une dénomination générique.

Ces arguments ne me paraissent pas convaincants. Je ne pense pas que l'appellation « feta » ait subi une « érosion » comparable à celle qu'ont subie les dénominations de vente d'autres fromages produits et consommés à grande échelle dans pratiquement tous les États membres de la Communauté européenne. C'est ainsi que les appellations « parmesan », « édam », « gouda » ou « mozzarella » sont devenues les dénominations génériques de divers types de fromages. Seules quelques-unes de leurs variétés régionales sont protégées juridiquement en tant que dénominations géographiques. C'est le cas notamment de la « Mozzarella di Bufala Campana », du « Parmigiano Reggiano » ou encore du « Noord-Hollandse Gouda ». Les princi-

pales raisons qui me poussent à défendre cette thèse sont les suivantes:

— A partir de 1987, la République hellénique s'est mise à adopter un certain nombre de réglementations afin de protéger l'appellation « feta » en tant que dénomination géographique. De son côté, le règlement n° 1107/96 impose le même critère et consacre la dénomination « feta » en tant qu'AOP au niveau communautaire en faveur de la Grèce. On observera cependant qu'un certain nombre de recours visant à l'annulation de ce règlement pour ce même motif sont actuellement pendants devant la Cour. Parmi les éléments que la Commission a retenus lors de l'élaboration du règlement n° 1107/96, il y a eu une enquête qui avait été réalisée parmi les consommateurs de la Communauté en 1994. Cette enquête [95] a démontré que, pour la majorité des consommateurs grecs, l'appellation « feta » est une dénomination géographique désignant un fromage originaire de Grèce. De surcroît, la majorité des personnes interrogées au cours de ce sondage, réalisé dans tous les États membres à l'exception du Danemark ont déclaré, lorsqu'elles connaissaient l'existence du fromage feta, qu'il s'agissait d'un fromage d'origine grecque.

— La consommation de fromage feta dans la Communauté se concentre essentiellement en Grèce où elle a oscillé entre 70 et 85 % de la consommation communautaire totale au cours de la période 1988-1992. De surcroît, les consommateurs grecs utilisent principalement de la feta fabriquée en Grèce avec du lait de brebis ou un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre. Dans les autres États membres, la feta n'est guère connue et sa consommation est relativement faible.

— Avec près de 50 % de la production communautaire, la Grèce est le principal pays producteur de feta dans la Communauté bien que sa production soit principalement destinée à la consommation interne. Au cours des trois dernières décennies, une importante production de feta à base de lait de vache s'est développée dans d'autres États membres. Cette production est essentiellement destinée à l'exportation vers des pays tiers et ne s'est pas traduite par un accroissement notable de la consommation interne dans ces États membres. Avec près de 40 % de la production communautaire, le principal producteur de feta à base de lait de vache est le Danemark. L'appellation « feta » n'ayant jamais été une dénomination géographique indirecte au Danemark et dans les autres États membres producteurs [96], les fabricants danois et ceux de ces autres États membres ne peuvent alléguer que leur production de feta était conforme à un usage antérieur et ancien, loyal et traditionnel au sens de l'arrêt Prantl [97].

95 — Au point 12 de l'arrêt Sekt, déjà cité, la Cour a souligné les difficultés inhérentes à ce type d'enquête et déclaré qu'elles n'étaient pas, de par leur nature, susceptibles d'établir l'existence d'une dénomination géographique.

96 — Dans l'arrêt Exportur, déjà cité, point 34, la Cour a précisé que la jurisprudence Prantl visait des situations dans lesquelles coexistaient une indication indirecte d'origine nationale et une indication indirecte d'origine étrangère.

97 — Arrêt Prantl, déjà cité, point 30.

Telles sont les raisons qui m'inclinent à penser que l'appellation « feta » n'a pas subi un processus de généralisation comparable à celui qu'ont subi les appellations d'autres variétés de fromage. A supposer que l'on puisse admettre que la production, dans d'autres États membres, d'une variété de feta différente de celle qui est produite de manière prédominante en Grèce a pu convertir l'appellation « feta » en dénomination générique dans ces États, rien n'autorise à affirmer que cette conversion se serait répercutée sur le marché interne grec, où les consommateurs ont continué à utiliser de préférence la feta traditionnelle fabriquée dans différentes régions de la Grèce.

78. Eu égard à tous les arguments que j'ai articulés auparavant, je considère que la réglementation d'un État membre qui a pour objet de protéger les droits qui constituent l'objet spécifique d'une dénomination géographique telle que l'appellation « feta » trouve un motif de justification dans la protection de la propriété industrielle et commerciale prévue par l'article 36 du traité.

VI — Conclusion

79. Conformément aux considérations qui précèdent, je propose à la Cour de répondre de la manière suivante aux questions que le Conseil d'État lui a posées:

« 1) La réglementation d'un État membre qui interdit qu'un fromage légalement produit et commercialisé dans un autre État membre sous la dénomination de vente 'feta' soit commercialisé sur son territoire sous cette même dénomination est une mesure d'effet équivalant à une restriction quantitative incompatible avec l'article 30 du traité.

2) La réglementation d'un État membre qui réserve l'appellation 'feta' aux produits nationaux ne peut être justifiée par la protection des consommateurs ou la sauvegarde de la loyauté des transactions commerciales.

3) La réglementation d'un État membre visant à protéger les droits qui constituent l'objet spécifique d'une dénomination géographique telle que la dénomination 'feta' trouve un motif de justification dans la protection de la propriété industrielle et commerciale prévue par l'article 36 du traité. »